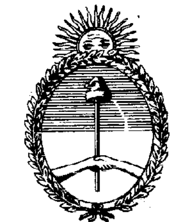
BOLETIN  OFICIAL

DE LA REPUBLICA ARGENTINA

BUENOS AIRES, JUEVES 2 DE JUNIO DE 1994 | AÑO CII | $ 0,30

Nº 27.904

1ª LEGISLACION Y AVISOS OFICIALES

MINISTERIO DE JUSTICIA
DR. JORGE L. MAIORANO
MINISTRO

SECRETARIA DE ASUNTOS REGISTRALES
DR. JOSE A. PRADELLI
SECRETARIO

DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL
DR. RUBEN A. SOSA
DIRECTOR NACIONAL

Domicilio legal: Suipacha 767
1008 - Capital Federal

Tel. y Fax 322-3788/3949/3960/4055/4056/4164/4485

Registro Nacional de la Propiedad Intelectual
Nº 345.599

DECRETOS

MINISTERIO DE JUSTICIA

Decreto 841/94

Designación del funcionario que se hará cargo interinamente del citado Departamento de Estado.

Bs. As., 27/5/94

VISTO el desplazamiento del señor Ministro de Justicia a la ciudad de CARTAGENA DE INDIAS —REPUBLICA DE COLOMBIA—, y

CONSIDERANDO:

Que el titular de la cartera de Justicia doctor Jorge Luis MAIORANO ha sido autorizado para concurrir en misión oficial a la REPUBLICA DE COLOMBIA entre los día 6 y 12 de junio de 1994.

Que es necesario designar al funcionario que se hará cargo interinamente del despacho del MINISTERIO DE JUSTICIA.

Que el presente se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 86, inciso 1) de la Constitución Nacional.

Por ello,

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1º — Mientras dure la ausencia de su titular, se hará cargo interinamente del despacho del MINISTERIO DE JUSTICIA, el señor MINISTRO DE CULTURA Y EDUCACION, Ingeniero Agrónomo Dn. Jorge Alberto RODRIGUEZ.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — MENEM. — Jorge L. Maiorano.

SISTEMA INTEGRADO DE JUBILACIONES Y PENSIONES

Decreto 842/94

Derógase el artículo 2º del Decreto Nº 2362/93.

Bs. As., 27/5/94

VISTO la Ley Nº 24.241 y el Decreto Nº 2362 de fecha 17 de noviembre de 1993, y

CONSIDERANDO:

Que por la citada Ley se implantó el Sistema Integrado de Jubilaciones y Pensiones, cuya supervisión está a cargo de la SUPERINTENDENCIA DE ADMINISTRADORAS DE FONDOS DE JUBILACIONES Y PENSIONES.

Que por el artículo 2º del Decreto Nº 2362/93 se designaron DOS (2) SUPERINTENDENTES ADJUNTOS DE ADMINISTRADORAS DE FONDOS DE JUBILACIONES Y PENSIONES, cargos que no están previstos en la Ley citada.

Que de la experiencia acumulada desde la sanción del citado Decreto Nº 2362/93, se deduce la conveniencia de concentrar en el Superintendente las funciones de control y fiscalización, suprimiendo la figura de los Superintendentes Adjuntos.

Que el presente Decreto se dicta de conformidad con lo dispuesto por el artículo 121 de la Ley Nº 24.241.

Por ello,

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1º — Derógase el artículo 2º del Decreto Nº 2362 de fecha 17 de noviembre de 1993.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — MENEM. — José A. Caro Figueroa. — Domingo F. Cavallo.

RADIODIFUSION

Decreto 844/94

Autorízase el aumento de potencia de la emisora LV7 - Radio Tucumán.

Bs. As., 27/5/94

VISTO el expediente Nº 1196/COMFER/90 del Registro del COMITE FEDERAL DE RADIODIFUSION, y

CONSIDERANDO:

Que por las actuaciones mencionadas tramita la solicitud de aumento de potencia respecto de la que opera actualmente en amplitud modulada en 10 Kw. en el servicio diurno y 5 Kw. en el nocturno, efectuada por el titular de la licencia de la estación de radiodifusión, LV7 - RADIO TUCUMAN, de la ciudad de SAN MIGUEL DE TUCUMAN, provincia de TUCUMAN.

Que la COMISION NACIONAL DE TELECOMUNICACIONES determinó que resulta factible utilizar una potencia de hasta 20 Kw. en el servicio diurno y 5 Kw. en el nocturno.

Que el servicio jurídico del COMITE FEDERAL DE RADIODIFUSION ha emitido el correspondiente dictamen.

Que la presente medida se dicta en virtud de la atribuciones conferidas al PODER EJECUTIVO NACIONAL por el artículo 27 de la Ley Nº 22.285.

Por ello,

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1º — Autorízase el aumento de potencia de la emisora "LV7 - RADIO TUCUMAN", de la ciudad de SAN MIGUEL DE TUCUMAN, provincia de TUCUMAN, cuyo titular es el señor Pedro Carlos Alberto PERICAS, llevándolas a 20 Kw. en el servicio diurno y 5 Kw. en el nocturno.

Art. 2º — Fíjase un plazo de NOVENTA (90) días a partir de la notificación del presente para que el licenciatario de "LV7 - RADIO TUCUMAN", presente la documentación técnica necesaria para su aprobación por la COMISION NACIONAL DE TELECOMUNICACIONES y habilitación respectiva.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — MENEM. — Carlos F. Ruckauf.

PRESIDENCIA DE LA NACION

Decreto 819/94

Apruébase la estructura organizativa de la Subsecretaría de Coordinación Técnico-Administrativa y de la Dirección General de Asuntos Jurídicos de la Secretaría de Desarrollo Social.

Bs. As., 24/5/94

VISTO el Decreto Nº 227 del 14 de febrero de 1994, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el decreto mencionado se modificó el Decreto Nº 479/90 y modificatorios, creándose la SECRETARIA de DESARROLLO SOCIAL en jurisdicción de la PRESIDENCIA DE LA NACION.

Que la presente medida intenta plasmar el objetivo fijado por el PODER EJECUTIVO NACIONAL, en cuanto a profundizar e incentivar las políticas y acciones dirigidas a asistir socialmente a la población.

Que en cumplimiento de lo normado por el Decreto Nº 227/94, la SECRETA RIA DE DESARROLLO SOCIAL presenta la estructura organizativa de la

SUMARIO

SUBSECRETARIA DE COORDINACION TECNICO-ADMINISTRATIVA y de la Dirección General de Asuntos Jurídicos.

Que el MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL deberá transferir dentro del plazo de TREINTA (30) días los cargos y personal correspondientes al Decreto antes citado.

Que el COMITE EJECUTIVO DE CONTRALOR DE LA REFORMA ADMINISTRATIVA, ha tomado la intervención que le compete, expidiéndose favorablemente.

Que la presente medida se dicta en virtud de las atribuciones emergentes del Artículo 86, Inciso 1), de la Constitución Nacional.

Por ello,

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1º — Apruébase la estructura organizativa de la SUBSECRETARIA DE COORDINACION TECNICO-ADMINISTRATIVA y de la DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS ambas dependientes de la SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL DE LA PRESIDENCIA DE LA NACION, de acuerdo con el Organigrama, Objetivos, Responsabilidad Primaria y Acciones, que como Anexos Ia, Ib, II, III, forman parte integrante del presente.

Art. 2º — Dentro del plazo de TREINTA (30) días el MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL deberá elevar el proyecto de decreto para transferir a la SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL DE LA PRESIDENCIA DE LA NACION los cargos y personal, resultantes de la aplicación del Decreto Nº 227/94.

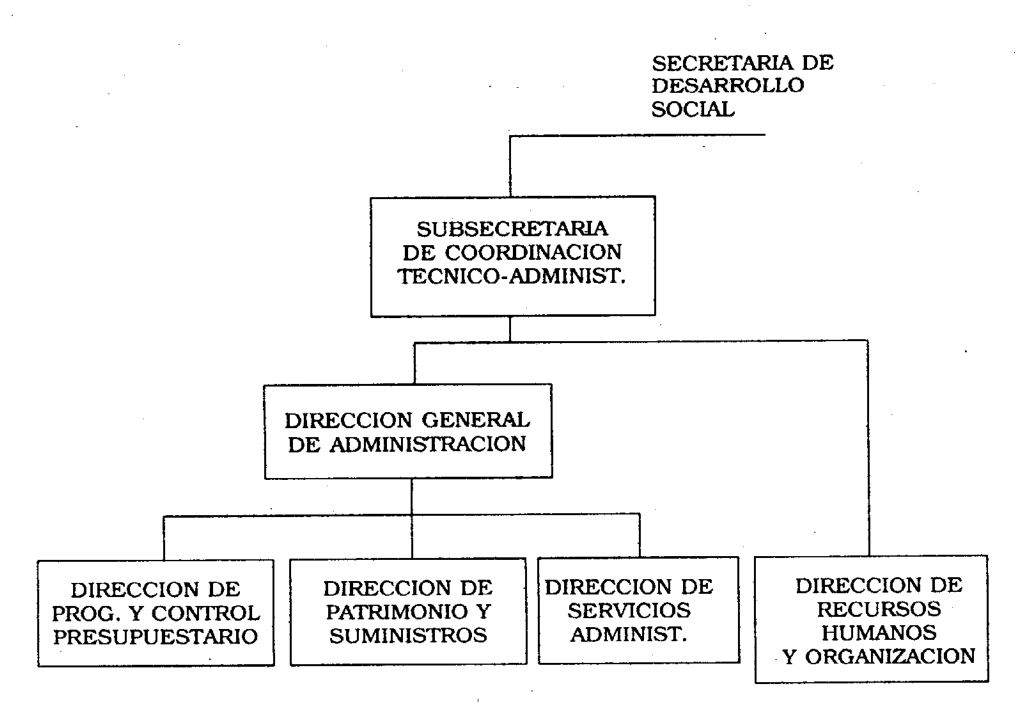
Art. 3º — Dentro del plazo de CUARENTA Y CINCO (45) días, la SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, deberá elevar el anexo de Planta Permanente correspondiente a las áreas que se aprueban por el Artículo 1º del presente, el que se conformará de acuerdo a los cargos que se transferirán según lo establecido en el artículo anterior.

Art. 4º — Hasta tanto se transfieran a la SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL los créditos del inciso 1 - Gastos de personal, el personal asignado al cumplimiento de las funciones transferidas a la mencionada Secretaría, continuará percibiendo sus haberes con cargo a las respectivas partidas del presupuesto de la jurisdicción 80 - MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL.

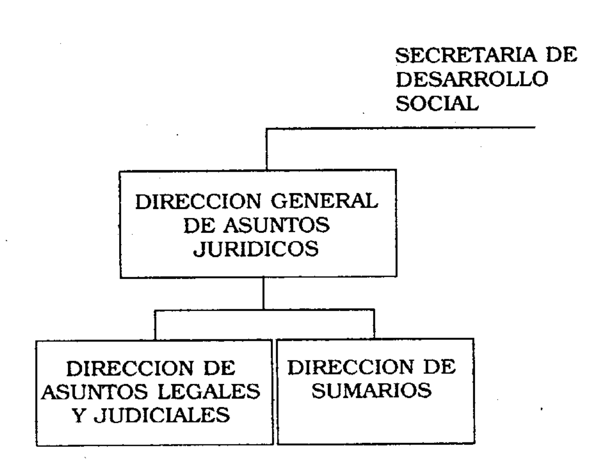
Art. 5º — Transfiérase la Planta No Permanente de Personal Transitorio del PROGRAMA FEDERAL DE SOLIDARIDAD del MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL al ámbito de la SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL de la PRESIDENCIA DE LA NACION de conformidad con el anexo IV forma parte integrante del presente decreto.

Art. 6º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y Archívese. — MENEM. — Carlos F. Ruckauf. — Jorge L. Maiorano. — Guido Di Tella. — Oscar H. Camilión. — José A. Caro Figueroa. — Domingo F. Cavallo. — Jorge A. Rodríguez. — Alberto J. Mazza.

ANEXO Ia



ANEXO Ib



ANEXO II

SUBSECRETARIA DE COORDINACION TECNICO-ADMINISTRATIVA

OBJETIVOS:

Administrar los recursos humanos y materiales de la Secretaría llevando a cabo las tareas administrativas y de apoyo que faciliten su funcionamiento y optimizar la eficiencia operativa de su gestión.

Centralizar y organizar las actividades de apoyo necesarias para el funcionamiento de la Secretaría.

Dirigir la realización de los actos administrativos relacionados con la Secretaría o de los organismos que de ella dependan.

Dirigir todo lo atinente a la permanente interacción de la organización con los recursos humanos disponibles.

ANEXO III

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION

RESPONSABILIDAD PRIMARIA

Entender en la elaboración del presupuesto de la Secretaría, y ejercer la gestión económica y financiera de la jurisdicción.

ACCIONES

Formular el anteproyecto de presupuesto.

Programar y controlar la ejecución del presupuesto aprobado de la Secretaría.

Gestionar las contrataciones de mantenimiento.

Atender las necesidades de bienes, servicios y de seguridad de la Secretaría y dirigir las respectivas contrataciones.

Coordinar la gestión de los actos administrativos emanados de la Subsecretaría en el ámbito de su competencia.

Administrar los ingresos y egresos de fondos de origen presupuestario.

Registrar los recursos económicos, financieros y patrimoniales.

DIRECCION DE PROGRAMACION Y CONTROL PRESUPUESTARIO

ACCIONES

Administrar y registrar los recursos económicos y financieros.

Analizar y controlar la recaudación de la Secretaría.

Elaborar el proyecto de presupuesto anual, y el presupuesto de caja.

Controlar y analizar la ejecución del Presupuesto aprobado.

Participar en la evaluación y controlar el desarrollo de los programas de inversión.

Ejercer la coordinación de la Secretaría con la Oficina Nacional de Presupuesto, la Contaduría General de la Nación y la Tesorería General de la Nación.

DIRECCION DE PATRIMONIO Y SUMINISTROS

ACCIONES

Atender los requerimientos de bienes y servicios de las diferentes áreas de la jurisdicción.

Tramitar las contrataciones que encare la Secretaría.

Administrar los recursos patrimoniales.

Programar e implementar los sistemas de seguridad de la Secretaría.

DIRECCION DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

ACCIONES

Llevar a cabo las tareas administrativas y de apoyo que faciliten el funcionamiento de la Secretaría.

Asistir al Subsecretario en la coordinación de las actividades con las distintas áreas y fuera de la Unidad.

Realizar el registro y control de las actuaciones que ingresan y egresan de la Subsecretaría.

Supervisar el control y la tramitación de los actos administrativos de competencia de la Secretaría.

DIRECCION DE RECURSOS HUMANOS Y ORGANIZACION

RESPONSABILIDAD PRIMARIA

Administrar las políticas y la aplicación de las normas que regulen al personal, su carrera administrativa, su capacitación y desarrollo, las relaciones laborales, y la planificación y diseño organizacional, procurando mejorar los niveles de productividad y satisfacción laboral, y la calidad en la prestación de los servicios a cargo de la jurisdicción o entidad.

ACCIONES

Administrar y actualizar los sistemas de información relacionados con la aplicación de las herramientas del sistema de planeamiento organizacional y de administración de los recursos humanos.

Dirigir las acciones de análisis y diseño organizacional, proponiendo las modificaciones de las estructuras organizativas que correspondan en consecuencia.

Ejercer la coordinación técnico-jurisdiccional y la actualización del sistema de relevamiento y evaluación de los puestos de trabajo.

Coordinar y asistir técnicamente en el proceso de búsqueda, selección e integración del personal.

Coordinar y asistir técnicamente en el proceso de capacitación.

Coordinar y asistir técnicamente en el proceso de evaluación de desempeño, asistiendo a las autoridades y al comité de evaluación en el cumplimiento de sus responsabilidades y en la administración de los resultados del proceso.

Asegurar la adecuada aplicación de la legislación en materia de recursos humanos, de la higiene y seguridad laboral, y de organización de las estructuras y procedimientos de trabajo.

DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS

RESPONSABILIDAD PRIMARIA

Representar y asesorar en todos los asuntos de carácter jurídico de competencia de la Secretaría e instruir los sumarios correspondientes.

ACCIONES

Ejercer el control de legalidad y legitimidad de los actos administrativos.

Asesorar en forma permanente en los aspectos legales a las distintas áreas de la Secretaría.

Atender las actividades derivadas de la presentación de recursos y emitir dictámenes.

Diligenciar los Oficios Judiciales dirigidos a la Secretaría y fiscalizar el cumplimiento de los términos prescriptos por las normas vigentes.

Intervenir previamente en todos los proyectos y/o anteproyectos de decretos, resoluciones y disposiciones que deban ser elevados a consideración y/o aprobación de las autoridades superiores.

Instruir y Sustanciar los sumarios administrativos que ordene la superioridad al personal de la Secretaría y al de organismos de su dependencia.

Representar a la Secretaría de Desarrollo Social en las causas en que sea parte.

DIRECCION DE ASUNTOS LEGALES Y JUDICIALES

ACCIONES

Controlar la legitimidad y legalidad de los actos administrativos.

Elaborar y atender las tareas derivadas de la presentación de recursos y emitir dictámenes.

Tramitar los Oficios Judiciales y controlar el cumplimiento de los términos prescriptos por las normas vigentes.

Supervisar los proyectos y/o anteproyectos de decretos, resoluciones y disposiciones que deban ser elevados a consideración y/o aprobación de las autoridades superiores.

DIRECCION DE SUMARIOS

ACCIONES

Dirigir en jurisdicción de la Secretaría la instrucción de los sumarios administrativos que deben iniciarse por razones disciplinarias y/o actos o situaciones que así lo requieran.

Proyectar las denuncias a interponer ante la Justicia Penal competente, cuando en un sumario surjan indicios de la comisión de un delito de acción pública.

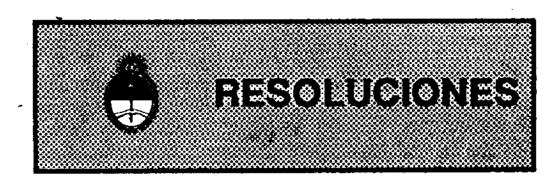
ANEXO IV

20-12-000-19-00-00-

CARGO O CATEGORIA	CANTIDAD DE CARGOS HORAS CATEDRA	RETRIBUCION DEL CARGO
PERSONAL TEMPORARIO		
PERSONAL DEL SINAPA DECRETO 993/91		
B	+9	+163.296
C	+15	+176.400
D	+6	+50.400
Subtotal Escalafón	+30	+390.096
TOTAL ACTIVIDAD	+30	+390.096

80-00-000-26-00-00-01

CARGO O CATEGORIA	CANTIDAD DE CARGOS HORAS CATEDRA	RETRIBUCION DEL CARGO
PERSONAL TEMPORARIO		
PERSONAL DEL SINAPA DECRETO 993/91		
B 030	-9	-163.196
C 040	-15	-176.400
D 050	-6	-50.400
Subtotal Escalafón	-30	-390.096
TOTAL ACTIVIDAD	-30	-390.096



Servicio Nacional de Sanidad Animal

SANIDAD ANIMAL

Resolución 533/94

Modifícase el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal aprobado por el Decreto Nº 4238/68.

Bs. As., 10/5/94

VISTO lo propuesto por la Comisión Permanente de Estudio y Actualización del REGLAMENTO DE INSPECCION DE PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL en el sentido de proceder a la modificación del Capítulo XXIII numeral 2 al Capítulo XXIII numeral 13.16 del referido Reglamento aprobado por Decreto Nº 4238 del 19 de julio de 1968 y sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que el tiempo transcurrido desde la puesta en vigencia del mencionado Capítulo XIII numeral 2 al numeral 13.16 amerita la necesidad de proceder a su actualización e incorporación de nuevas normas que permitan un más ágil y estricto control del producto de la pesca.

Que en consecuencia procede el dictado de un nuevo texto para el citado Capítulo XXIII del Decreto Nº 4238/68.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia de conformidad con lo establecido por el artículo 11 inciso g) de la Ley 23.899.

Por ello,

EL ADMINISTRADOR GENERAL DEL
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL
RESUELVE:

Artículo 1º — Anúlase del numeral 23.2 al 23.13.16 del Capítulo XXIII del REGLAMENTO DE INSPECCION DE PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL aprobado por el Decreto Nº 4238/68.

Art. 2º — Apruébase como nuevo texto los numerales 23.2 al 23.23 del Reglamento citado en el artículo anterior, los que figuran como Anexo I de la presente Resolución.

Art. 3º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Bernardo G. Cané.

ANEXO I

23.2 ESTABLECIMIENTO PESQUERO

Se entiende por establecimiento pesquero el local donde se prepare, transforme, refrigere, congele, embale o depositen productos, subproductos y derivados pesqueros.
Estos establecimientos deberán contar con la correspondiente habilitación del SENASA para cada actividad.

23.2.1 Productos de la Acuicultura.

Se entiende por productos de la acuicultura, todos los productos pesqueros nacidos y criados bajo control humano, o capturados durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad hasta alcanzar tamaño comercial, y puestos en el mercado como productos alimenticios.

23.2.2 Productos Frescos

Son los productos pesqueros enteros o trozados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto de la refrigeración o de la simple adición de hielo.

23.2.3 Refrigeración

El procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo.

23.2.4 Embalaje

La operación destinada a proteger los productos pesqueros, mediante un envoltorio, un envase, o cualquier otro material adecuado, aprobado por el SENASA.

23.2.5 Lote

La cantidad de productos pesqueros obtenida en circunstancias prácticamente idénticas.

23.2.6 Envío

La cantidad de productos pesqueros destinada a uno o varios clientes y distribuido por un único medio de transporte.

23.2.7 Comiso o decomiso

Se entiende por comiso o decomiso toda restricción al libre uso de materias primas, productos intermedios y/o elaborados. El producto comisado tendrá como destino su transformación, reducción y/o destrucción.

23.2.8 Muestra

Se entiende por muestra las partes representativas de un lote y/o lotes en la cantidad necesaria y suficiente para un fin determinado.

23.2.9 Pescado

Son todos los animales vertebrados acuáticos de sangre fría. El término comprende peces, elasmobranquios y ciclóstomos. Están excluidos los mamíferos acuáticos, los animales invertebrados y los anfibios.

23.2.10 Pescado entero

Es el pescado tal como se captura con vísceras.

23.2.11 Pescado fresco

Es el pescado que no ha sido objeto de ningún tratamiento de conservación o que ha sido conservado solamente por enfriamiento o por la simple adición de hielo.

23.2.12 Pescado eviscerado

Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras.

23.2.13 Pescado en rodajas

Es una sección de pescado obtenida mediante cortes efectuados aproximadamente en ángulo recto con la columna vertebral.

23.2.14 Pescado seccionado

Es el pescado que ha sido cortado a lo largo de la espina dorsal.

23.2.15 Pescado escarificado

Es el pescado en que las partes espesas del músculo han sido abiertas por cortes, con el objeto de que la sal pueda penetrar con rapidez suficiente para impedir el deterioro.

23.2.16 Filete o filet

Es una tajada de carne de forma y dimensiones irregulares que ha sido separada del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral y de la que se han suprimido espinas de la columna vertebral y los huesos de las aletas.

23.2.17 Agua potable

Se entiende por agua potable el agua dulce, apta para el consumo humano.

23.2.18 Agua de mar

Se entiende por agua de mar o salobre apta para la industria pesquera y productos de la acuicultura aquella agua de ese origen que no presente contaminación microbiológica, sustancias nocivas y/o plancton marino tóxico en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.

23.2.19 Agua de mar refrigerada

Es el agua de mar apta para el uso de la industria pesquera, enfriada cuya temperatura no debe superar los cinco (5) grados centígrados.

23.2.20 Tiempo de conservación

Es el tiempo en que los productos de la pesca no han perdido sus condiciones organolépticas propias, ni su aptitud para el consumo humano.

23.2.21 Limpieza

Es la eliminación de materias extrañas en la superficie.

23.2.22 Contaminación

Es la transmisión de materias extrañas o desagradable a los productos de la pesca.

23.2.23 Desinfección

Es la aplicación de agentes y procesos químicos o físicos higiénicamente satisfactorios para limpiar las superficies y con ello eliminar los microorganismos.

CONSTRUCCION E INGENIERIA SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE PRODUCTOS PESQUEROS.

23.3. Características de emplazamiento.

23.3.1 Ubicación.

La ubicación del establecimiento estará de acuerdo al uso de suelos reglamentado por las autoridades locales.

23.3.2 Vías de acceso.

Todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser pavimentados o consolidados.

23.3.3 Requisitos de ingeniería de construcción de los establecimientos

CONDICIONES GENERALES

23.3.4 Condiciones generales de disposición de locales.

A) Los lugares de trabajo serán concebidos y diseñados de forma que se evite toda contaminación del producto y de manera que los sectores con distinto grado de limpieza estén claramente diferenciados. Tendrán dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas.

B) En los lugares donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de los productos se tendrá en cuenta:

B.1) El suelo ser de material impermeable y antideslizante fácil de limpiar y desinfectar y estar dispuesto de forma que facilite el drenaje de agua, o bien contar con un dispositivo que permita evacuar el agua.

B.2) Las paredes, tendrán superficies lisas, fácil de limpiar, resistentes e impermeables. Los encuentros entre paredes, pisos y techos deberán estar construidos de manera tal que sean de fácil higienización.

B.3) El techo será fácil de limpiar. Los cielos rasos serán de material impermeable, en caso de hormigón deberá estar pintado con pintura lavable fija de color claro y si son de metal serán resistentes a la corrosión y de placas sin recovecos.

B.4) Las puertas de un material que no se deteriore y fácil de limpiar.

B.5) Se dispondrá de un sistema adecuado de ventilación y si es necesario de extracción de vapor de agua.

B.6) Existirá una buena iluminación general que no deberá ser menor de 150 U. Lux y en los sectores de inspección deberá ser de 300 U. Lux en los pasillos o accesos será como mínimo de 50 U. Lux.

B.7) Los accesos a la planta de elaboración deberán contar con filtros sanitarios que serán implementados de acuerdo a la siguiente secuencia: lavabotas, lavamanos, desinfección de manos, pediluvio. El lavamanos deberá contar con suministro de agua fría y caliente, éstos no deberán accionarse con las manos, dosificadores con desinfectantes, o toallas de un solo uso. El pediluvio tendrá agua circulante.

C) Las cámaras isotérmicas donde se almacenen productos pesqueros: cumplirán las disposiciones previstas en los números 1, 2, 3, 4 y 6 del apartado B). Si es necesario, contarán con un equipo de refrigeración suficiente para mantener los productos en las condiciones térmicas definidas para esos productos.

D) En todo el perímetro de la planta se contará con instalaciones apropiadas de protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, entre otros.

E) Los aparatos y útiles de trabajo, tales como mesas contenedores, cintas transportadoras, cuchillos, etc., deberán estar fabricados con materiales lisos y resistentes a la corrosión, fácil de limpiar y desinfectar.

F) Los lugares en los cuales se efectúen operaciones de carga y descarga de productos frescos y/o congelados deberán cumplir con las condiciones generales de higiene similares a las áreas de elaboración y deberán estar diseñados de tal manera que evite toda posible contaminación de la carga durante el traslado de la misma desde el vehículo de transporte a la planta y viceversa.

G) Los productos pesqueros no destinados a consumo humano se conservarán en contenedores especiales estancos y resistentes a la corrosión y existirá un local destinado a almacenarlos en caso de que los mismos no se vacíen, como mínimo, al término de cada jornada de trabajo.

H) Se dispondrá de una instalación que permita el suministro a presión y en cantidad suficiente de agua potable o en su caso de agua de mar limpia o tratada para su depuración. No obstante se autoriza una instalación de suministro de agua no potable con fin específico de producir vapor, combatir incendios, refrigerar equipos frigoríficos, u otros usos siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no presenten ningún riesgo de contaminación para los productos. Las cañerías de agua no potable deberán distinguirse claramente de las utilizadas para el agua potable o el agua de mar limpia.

I) Se contará con un dispositivo de evacuación del agua residual que reúna las condiciones higiénicas adecuadas.

J) En los establecimientos en que se conserven animales vivos como crustáceos y peces, deberán existir una instalación adecuada para mantenerlos vivos en las mejores condiciones posibles y que reciban agua de una calidad tal que no transmitan organismos o sustancias nocivas a los animales.

K) Para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales, se establece el siguiente código de colores:

Agua potable fría	Verde
Agua potable caliente	Verde con franjas color naranja
Vapor de agua	Naranja
Bocas de incendio	Rojo y cartel indicador
Agua no potable	Rojo
Vacío	Marrón
Aire comprimido	Azul
Electricidad	Negro
Combustibles líquidos	Amarillo
Refrigerantes	Gris o aluminio

23.4 Cámaras frigoríficas.

Las cámaras frigoríficas deberán cumplimentar con lo establecido en el Capitulo V del presente reglamento.

23.5 OBRAS SANITARIAS

23.5.1 Los establecimientos pesqueros deberán cumplimentar con lo establecido en el Capítulo IV del presente reglamento y con las exigencias que se mencionan a continuación.

23.5.2 Agua de mar limpia.

El agua de mar o salobre no presentará contaminación microbiológica, substancias nocivas y/o plancton marino tóxico en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.

23.5.3 Clorinación

Toda vez que así lo establezca la inspección veterinaria, los establecimientos instalarán equipos para la clorinación automática de agua potable y/o agua de mar.

La concentración de cloro residual libre se determinará para cada caso en particular.

Asimismo se suministrará al servicio de inspección veterinaria de un equipo para la determinación de la concentración de cloro libre.

23.6 DEPENDENCIAS AUXILIARES

Las dependencias auxiliares de los establecimientos pesqueros se ajustarán a las exigencias del Capítulo VI.

23.7 PERSONAL DE LA EMPRESA Y DEPENDENCIAS SANITARIAS

El personal obrero de los establecimientos deberá ajustarse a lo establecido en el Capítulo VIII, apartado 8.2. y subsiguientes.

23.7.1 Sala de descanso o refrigerio.

Deberá reunir las características constructivas, iluminación, ventilación generales exigidas por este reglamento. El acceso al mismo, si tiene comunicación directa con la sala de elaboración, deberá cumplir con el punto K) del apartado 8.2.3. Deberá contar además, con recipientes para depósito de residuos.

23.8 LABORATORIOS

Toda vez que el SENASA lo considere conveniente los establecimientos con inspección veterinaria nacional, deberán contar con un laboratorio capacitado para efectuar los exámenes químicos, físicos y bacteriológicos que se exigen en este reglamento y los que el Servicio Nacional de Sanidad Animal juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos. Aquellos establecimientos que posean laboratorios que cumplan con las características exigidas por el SENASA serán habilitados para extender protocolos de análisis que tendrán validez oficial siempre que sea firmado por el profesional responsable.

Estos laboratorios deberán ajustarse a lo establecido en el Capítulo VII apartado 7.2 y subsiguientes y de toda otra reglamentación que establezca el SENASA.

23.9 Obligaciones de los establecimientos.

Los establecimientos pesqueros se hayan obligados a cumplimentar con el Capítulo IX de este reglamento.

23.10 INFRACCIONES

Los establecimientos pesqueros estarán alcanzados por el régimen de penalidades contenidos en el Capítulo XXX del presente reglamento.

23.11 Condiciones generales de higiene

23.11.1 Aplicables a locales y materiales

A) Los suelos, las paredes y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación para dichos productos.

B) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor insecto o cualquier otro parásito en los locales y/o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave; se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

C) Los locales, útiles y material de trabajo deberán utilizarse únicamente para la manipulación de productos pesqueros. No obstante, previa autorización de la autoridad competente, podrán emplearse, simultáneamente o no, para la preparación de otros productos alimenticios.

D) Se utilizará agua potable tal como se establece en este reglamento, o agua de mar limpia para todos los fines. No obstante, con carácter excepcional, podrá autorizarse la utilización de agua no potable para producir vapor, combatir incendios, o refrigerar las máquinas siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no permitan el uso de dicha agua con otros fines, ni presenten ningún riesgo de contaminación para los productos.

E) Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán estar previamente autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal; y utilizarse de forma que los equipos, el material y los productos no se vean afectados por ellos y depositarse en un local para ese único fin.

F) Los contenedores, envases, útiles y todo material destinado a contener productos comestibles no podrán depositarse directamente en el suelo, sino que tendrán que hacerlo en tarimas destinadas a ese único fin, y a una altura no menor de 15 centímetros del suelo.

G) Los depósitos de sal serán independientes y exclusivos y la sal se mantendrá en continentes adecuados que eviten su contaminación.

23.12 Establecimientos elaboradores de productos frescos

Se entiende por establecimientos elaboradores de productos frescos a aquellos en donde se procesen productos de la pesca, incluido su acondicionamiento, y mantenidos a temperatura de refrigeración.

23.12.1 Accesos

En las plantas con una sola boca de ingreso no se podrán efectuar operaciones de carga y descarga simultáneamente.

23.12.2 Dependencias

Los establecimientos elaboradores de productos frescos deberán contar con las siguientes dependencias:

A) Lugar de descarga de materia prima

En esta sala podrá clasificarse y/o reacondicionarse el pescado o los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.

B) Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración.

C) Sala de elaboraciones

En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente sin entrecruzamiento y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

D) Depósito para los residuos.

Deberá contar con un depósito de residuos.

E) Lavadero para los utensilios

Deberá contar de un lavadero para utensilios

F) Depósito de hielo

Deberá contar con un depósito para hielo.

G) Depósito para material de embalaje

Deberán existir dos sectores; uno como depósito de embalajes primarios y otro para embalajes secundarios.

H) Cámara de mantenimiento de productos procesados

En los establecimientos elaboradores de productos frescos sólo podrán almacenar productos procesados si cuenta con una cámara de mantenimiento.

23.12.3 Características de los productos pesqueros.

Los productos frescos de la pesca aptos para el consumo, deberán juzgarse teniendo en cuenta las características organolépticas, físicas, químicas y bacteriológicas de la especie examinada.

23.12.4 Características físicas de los pescados frescos:

A) Rigor Mortis: Cuerpo arqueado y rígido.

B) Escamas: Deben estar bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, conservar su lucidez y brillo metálico, no ser viscosas.

C) Piel: Húmeda, tensa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones. Debe conservar los colores y reflejos propios de cada especie.

D) Mucosidad: En las especies que la posean debe ser acuosa y transparente.

E) Ojos: Los ojos deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes.

F) Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital.

G) Branquias: Coloreadas de rosado a rojo intenso, húmedas y brillantes, con color sui-generis y suave que recuerde el olor a mar.

H) Abdomen: Terso, inmaculado, sin diferencia externa con la línea ventral. Al corte, los tejidos deben ofrecer resistencia. El poro anal cerrado. Las vísceras de colores vivos y bien diferenciados. Las paredes inferiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan la presión digital, olor sui-generis y suave.

I) Músculos: Elasticidad marcada, firmemente adheridos a los huesos y no se desprenden de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural sui-generis al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales.

23.12.5 Características de los crustáceos frescos muertos:

A) Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente.

B) Color: Gris ceniciento rojizo al ser extraído del agua, rojo vivo una vez cocido.

C) Cuerpo: Curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax.

D) Apéndices: Resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.

E) Ojos: Brillantes que deben llenar la totalidad de la órbita destacándose de la misma.

F) Músculos: Blancos o ligeramente ambarinos, firmes.

G) Olor: Propio de cada especie.

23.12.6 Características de los crustáceos vivos:

Los crustáceos vivos como langostas, cangrejos, centollas deben poseer las siguientes características:

A) Caparazón: Húmeda y brillante.

B) Movilidad: Debe presentarla a la menor excitación.

23.12.7 Moluscos bivalvos y gasterópodos

Los moluscos bivalvos y gasterópodos, deben ser expuestos a la venta vivos y presentar las siguientes características:

A) Valvas cerradas: Cuando presenten valvas abiertas, éstas deben cerrarse al ser golpeadas suavemente. En el interior de las valvas debe haber agua cristalina. Los moluscos gasterópodos, deben acusar signos vitales.

B) Olor: agradable e intenso.

C) Músculos: Húmedos, bien adheridos a las valvas, de aspecto esponjoso, de color ceniciento claro en las ostras y amarillento en los mejillones.

23.12.8 Productos impropios para consumo

Se consideran impropios para el consumo, los productos de la pesca:

A) Que presenten aspecto repugnante, mutilaciones, traumas o deformaciones.

B) Que presenten coloración, olor o sabor anormales.

C) Que sean portadores de lesiones microbianas o micóticas que los transformen en ineptos para el consumo.

D) Que presenten infestación por botriocéfalo (Diphyllobothrium Latum) aún comprobándose un solo parásito.

E) Que presenten infestaciones masivas en el tejido muscular.

F) Cuando como consecuencia de la infestación parasitaria se hallen alterados los caracteres organolépticos.

G) Aspecto repugnante.

H) Los que fueran tratados con antisépticos conservadores no aprobados por este Reglamento.

I) Los provenientes de aguas contaminadas.

J) Los recogidos muertos, salvo que la muerte se haya producido como consecuencia de la operación de pesca.

K) Cuando se encuadren fuera de límites físicos y químicos fijados para productos frescos en este Reglamento.

L) Los que presenten neoplasias.

M) Los que presenten asfixia telúrica.

N) Los conservados en malas condiciones de higiene.

Ñ) Los que hubieran estado en contacto con frutas o verduras.

O) Los moluscos (Bivalvos y gasterópodos) vivos, frescos, congelados o industrializados, que a la investigación de "toxina paralizante de los moluscos (TPM)" arrojen un título tóxico igual o superior a CUATROCIENTAS (400) UNIDADES RATON (U. R.) por el método de la ASSOCIATION OF ANALYTICAL CHEMISTS (A. O. A. C.) u otro similar equivalente. A tal efecto el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) queda facultado para efectuar los muestreos necesarios, en cualquier lugar donde se extraigan, transporten, industrialicen, y comercialicen, y a establecer las prohibiciones temporarias, regionales o generales correspondientes, cuando la situación del fenómeno de la toxina paralizante de los moluscos o "marea roja" lo hagan necesario para resguardo de la salud pública. Asimismo, los certificados sanitarios que amparen los moluscos industrializados que se importen, deberán indicar que la materia prima utilizada en la elaboración de los mismos tenía un título inferior a las cuatrocientas unidades ratón (400 UR) de TPM previo a su procesamiento.

23.12.9 Moluscos cefalópodos

Los moluscos cefalópodos, deben tener las siguientes características:

A) Piel: lisa, suave y húmeda, sin manchas sanguilentas o extrañas a la especie.

B) Ojos: vivos, brillantes y salientes de sus órbitas.

C) Músculos: consistentes y elásticos.

D) Color: Característicos de cada especie.

E) Olor: Sui-Generis.

23.12.10 Conservación de crustáceos

Todos los crustáceos deben ser conservados bajo condiciones de refrigeración, congelación y/o cocción.

El agua utilizada en la cocción debe ser agua dulce o salada potable, cuya graduación de cloruro de sodio no podrá ser inferior al 3 %. Cuando se utilice la cocción debe ir seguido de refrigeración.

23.12.11 Crustáceos, refrigeración

Los crustáceos deberán ser refrigerados inmediatamente de cocidos, a no más de cero (0) grado centígrado y acondicionados con hielo para su transporte, no pudiendo durar estas condiciones de mantenimiento más de cuarenta y ocho (48) horas. En caso de superar ese tiempo, deberán ser congelados.

23.12.12 Determinación química del pescado fresco.

Las determinaciones físicas y químicas que caracterizan al pescado fresco son:

A) Determinación del Nitrógeno Básico Volátil Total (N. B. V. T.) por el método de Antonacopoulos. Para teleósteos en general, como máximo se permite 30 miligramos por ciento, si se trata de producto final. El laboratorio del SENASA dará los valores normales para el resto de las especies. Se exceptúan los peces uricotélicos (cazones, tiburones, etc.).

B) Histamina, el valor medio de un conjunto de muestras de un mismo lote, deberá ser inferior a los 100 P. P. M y ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200 P. P. M.

23.12.13 Determinaciones microbiológicas.

Incluye planes de muestreo y métodos de análisis, cuando sea necesario para la protección de la salud pública y cuyos parámetros serán fijados por el SENASA.

23.13 Establecimientos elaboradores de Productos Congelados

23.13.1 Definición

Se entiende por Establecimientos Elaboradores de Productos Congelados a aquellos en donde se realice cualquier proceso de preparación y/o transformación total o parcial que finalice con su congelación de acuerdo a lo definido en este reglamento.

Productos Congelados

Son los productos pesqueros que hayan sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura en su interior de por lo menos -18 grados centígrados, tras su estabilización térmica.

Proceso de congelación

Es el proceso que se realiza con equipos apropiados, consistente en bajar rápidamente la temperatura de los productos pesqueros; hasta que la misma haya alcanzado -18 grados centígrados en su centro térmico, después de la estabilización térmica.

Pescado congelado

Es el pescado que ha sido objeto de un proceso de congelación adecuado para reducir la temperatura en todo el producto a un grado suficientemente bajo para asegurar su calidad y ha sido mantenido a dicha temperatura durante el transporte, almacenamiento y distribución, incluido el momento de la venta final.

Glaseado

Es la delgada capa protectora de hielo que se forma en la superficie de un producto congelado al rociarlo con agua potable, o agua con aditivos aprobados, o sumergirlo en ella.

23.13.2 Dependencias

Los establecimientos elaboradores de productos congelados deberán contar con las siguientes dependencias:

A) Lugar de descarga de materia prima. En esta sala podrá clasificarse y/o reacondicionarse el pescado y/o los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.

B) Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima.

Deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración entre más un grado centígrado y menos un grado centrígrado.

C) Sala de elaboraciones

En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y sin entrecruzamiento y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

D) Depósito para los residuos

Se deberá contar con depósito para residuos.

E) Lavadero para los utensilios

Deberá contar con un lavadero de utensilios.

F) Depósito de hielo

Deberá contar con un depósito de hielo.

G) Depósito para material de embalaje

Deberán existir tantos sectores como diversidad de envases lo requieran.

H) Instalaciones para congelación

Deberá contar con instalaciones adecuadas para congelación de productos, de forma eficiente y rápida, aprobadas por el SENASA.

I) Depósito de productos procesados congelados

Los establecimientos elaboradores de productos congelados deberán contar con cámaras de mantenimiento de productos, procesados que deberán mantenerse como mínimo a -18 grados centígrados.

J) Sector de empaque secundario o final

Deberá contar con un sector habilitado para desmoldar y envasar en envase primario y/o secundario.

K) Lavadero y depósito de cajones

Deberá contar con un sector independiente destinado al lavadero y depósito de cajones.

23.14 Establecimientos Transformadores de Productos Pesqueros en conserva, semiconserva y afines.

23.14.1 Productos Transformados

Son transformados los productos pesqueros, que hayan sido sometidos a un tratamiento químico o físico, como por ejemplo, el calentamiento, la esterilización, el ahumado, la salazón, la deshidratación, el escabeche, etc., aplicados a los productos refrigerados o congelados, asociados o no a otros procesos alimenticios o a una combinación de estos procedimientos.

23.14.2 Conserva

Es el procedimiento consistente en envasar los productos en recipientes herméticamente cerrados y en someterlos a un tratamiento térmico suficiente para destruir o inactivar cualquier microorganismo que pudiera proliferar sea cual sea la temperatura en el que el producto esté destinado a ser almacenado.

23.14.3 Fábrica de conserva

Se entiende por fábrica de conservas de productos pesqueros, al establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la elaboración de conservas, partiendo de la materia prima fresca o congelada.

23.14.3.1 Sectores

Las fábricas de conservas alimenticias de productos pesqueros, deberán contar con los siguientes sectores:

A) La sala de recepción podrá contar con mesadas cubiertas o revestidas por material aprobado por el SENASA.

B) Piletas en cantidad acorde con la producción, provistas de sus respectivos grifos y drenaje.

23.14.4 Cámaras frigoríficas para materias primas.

Deben tener cámaras frigoríficas de acuerdo al volumen de ingreso.

23.14.5 Sala de procesos de producción.

En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentre claramente diferenciada. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente, y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y sin entrecruzamiento y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

23.14.6 Otras dependencias

A) Sala de lavado de utensilios

B) Sala de depósitos de aditivos, especies y condimentos.

C) Sala de desperdicios, detritos y comisos.

23.14.7 Envases, continentes y rotulados

Material para envases permitidos.

Queda permitido el empleo de todos aquellos materiales para envase, continentes y rotulados aprobado por el SENASA.

23.14.8 Tolerancia en el tenor de diversas sustancias.

El SENASA fijará las tolerancias respectivas.

En los alimentos (a excepción del agua de consumo) se tolera la presencia de metales y metaloides (aditivos incidentales o residuales) que se mencionan a continuación, siempre que ello sea natural y dentro de los límites que se fijan:

ALUMINIO	MAXIMO	250	PARTES POR MILLON
ANTIMONIO	"	20	" " "
ARSENICO:			
EN LIQUIDO	"	0,1	" " "
EN SOLIDO	"	1	" " "
BARIO	"	500	" " "
BORO	"	100	" " "
CADMIO	"	5	" " "
CINC	"	100	" " "
COBRE	"	10	" " "
ESTAÑO	"	500	" " "
FLUOR	"	1,5	" " "
HIERRO	"	500	" " "
MERCURIO	"	0,05	" " "
NIQUEL	"	150	" " "
PLATA	"	1	" " "
PLOMO:			
EN LIQUIDO	"	2	" " "
EN SOLIDO	"	20	" " "
SELENIO:			
EN LIQUIDO	"	0,05	" " "
EN SOLIDO	"	0,3	" " "

23.14.9 Cantidad anormal de hierro

La presencia en un alimento enlatado, de una cantidad anormal de hierro, procedente del ataque al envase, no será objetable siempre que el envase no se presente hinchado y que el producto reúna las condiciones normales de aptitud para el consumo. Podrán autorizarse, en el producto terminado un porcentaje mayor de lo establecido en el apartado anterior cuando se consuma en cantidades pequeñas o cuando por el proceso de elaboración sufra transformaciones que lo hacen menos nocivo.

23.14.10 Revestimiento Interno.

Los envases de hojalata que contengan conservas de productos de la pesca, serán recubiertos interiormente por una capa de laca, esmalte o barniz, salvo los destinados a conservas al aceite. Cuando razones sanitarias lo permitan, el Servicio Nacional de Sanidad Animal podrá exceptuar de la obligación de recubrir interiormente los envases con laca o barniz sanitario.

23.14.11 Material esmaltado, lacado, barnizado.

Todo material esmaltado, lacado o barnizado debe presentar la superficie completamente cubierta y no debe ceder sustancias tóxicas, ni metales o metaloides en proporción superior a los límites fijados por el apartado 23.14.8 del presente Reglamento.

23.14.12 Soldadura interna y externa.

Las soldaduras internas y los materiales soldantes de envases, utensilios y accesorios que están o puedan estar en contacto con alimentos y bebidas, están comprendidos en las exigencias de pureza del apartado 23.14.8 de este Reglamento. En cuanto a las soldaduras externas y materiales soldantes para las mismas, podrán contener cualquier porcentaje de impurezas.

23.14.13 Cierre de envases

Se autoriza el cierre de los envases con cualquier material apto para tal fin a condición que no ceda sustancias nocivas al producto.

23.14.14 Barnices y plásticos

Los barnices y materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos sólo podrán contener:

A) Resinas naturales o sintéticas y/o polímeros insolubles que no reaccionen con los alimentos.

B) Solventes de punto de ebullición inferior a ciento cincuenta (150) grados centígrados u otros cuya eliminación total se asegure en el producto terminado.

C) Plastificantes: aceite de parafina, aceite de ricino, glicerina, dietilenegllcol, trietilenegllcol, propilenegllcol, esteratos y ricioleatos de etilo, de butilo, de amilo y de materiales que no cedan sustancias tóxicas, benzobutilamida, ftalato de dioctil, triheptonato de glicerol, sebasato y adipato de octilo, acetilicitrato de tributilo, ftalato doble de heptilo y nonilo.

D) Estabilizantes: hexametilenetetramina, difeniltio urea, urea, sulfinato de sodio, alkilsulfanato de sodio, alkilnaftaleno, resinatos de cobalto y de manganeso.

E) Pigmentos: colorantes autorizados por el presente reglamento.

F) Mejoradores o cargas: talco, mica, óxido de titanio, aserrín, tierras silíceas y otros cuerpos inertes de uso permitido.

I) Otros materiales autorizados expresamente por el Servicio Nacional de Sanidad Animal.

H) Además los barnices y materiales plásticos deben responder satisfactoriamente a las pruebas de envasamiento de tipo comercial, en tal forma que no modifiquen las propiedades organolépticas del producto a envasar.

23.14.15 Lavado de envases previo su uso.

Previo a su llenado, los envases serán perfectamente lavados.

23.14.16 Reemplazo de aire por gases inertes

Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno, dióxido de carbono y otros permitidos por el Servicio Nacional de Sanidad Animal.

23.14.17 Temperatura de esterilización

El tratamiento por calor del contenido de los envases, se hará a diferentes temperaturas y presión, según sea la masa de su contenido, forma del envase y naturaleza del producto a tratar.
Las curvas de penetración de calor y el tiempo de esterilización será aprobado por el SENASA u organismo habilitado por el mismo.

23.14.18 Lavado de envases previo a la esterilización

Los envases llenos y cerrados deberán lavarse antes de someterlas al proceso de esterilización.

23.14.19 Tiempo entre envasado y esterilización.

El mismo se hará antes de transcurrir una hora del cierre de los envases.

23.14.20 Reenvasado

El producto contenido en envases que presenten defectos después de haber pasado por la máquina remachadora, podrá ser reenvasado antes del término de una (1) hora del primitivo envasamiento para su inmediata esterilización. Cuando este proceso no se efectuara por cualquier motivo, la mercadería será procesada e intervenida por Servicio de Inspección Veterinaria, quien determinará por medio de los análisis correspondientes su aptitud para el consumo humano. Cuando el defecto se descubriera después del tratamiento por el calor, el reenvasado será hecho en el mismo lapso. Si el defecto o rotura se comprobara al finalizar el horario de trabajo, y no pudiera cumplirse lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a cero (0) grados centígrados hasta el día siguiente, en que serán transvasados y esterilizados nuevamente, procediéndose a su interdicción y análisis al igual que en el caso anterior.

23.14.21 Registro de presión y temperatura

Todos los autoclaves de vapor deberán disponer de un termómetro de mercurio de precisión, de un manómetro y de un registrador de tiempos y temperaturas. Las temperaturas de los autoclaves deberán determinarse siempre a partir de los termómetros de mercurio.

23.14.22 Registro gráfico.

La curva gráfica de las operaciones de esterilización será exhibida a la Inspección Veterinaria todas las veces que ésta lo requiera, debiéndose poder identificar en cada caso la partida a que corresponda.

23.14.23 Enfriado de latas.

Inmediatamente de finalizada la esterilización se procederá al enfriado de los envases. Este enfriamiento no debe reducir la temperatura del mismo por debajo de treinta y siete (37) grados centígrados para evitar fenómenos potenciales de corrosión por la persistencia de humedad en la superficie.

23.14.24 Agua de enfriamiento.

El enfriamiento de las latas se hará únicamente con agua potable, previamente clorada por un lapso no inferior a 20 minutos, debiendo revelar a su entrada al autoclave un dosaje no menor de (3) tres partes por millón de cloro libre activo residual.

23.14.25 Saladero

23.14.26 Definición

Se entiende por saladero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante salazón masiva, seca o húmeda diversos productos pesqueros.

Pescado salado

Es el pescado que ha sido tratado por salmuerado, salazón en seco, curado en salmuera o combinación de estos tratamientos aumentando la cantidad de sal en el pescado más allá de los límites observados en el pescado fresco.

Pescado curado en salmuera

El procedimiento en el que el pescado se mezcla con sal (cloruro sódico) y se conserva en la salmuera que se forma al disolverse la sal en el agua extraída del tejido muscular del pescado.

Pescado salmuerado

El procedimiento que consiste en colocar el pescado en una solución de sal (cloruro sódico) en agua durante tiempo suficiente para que el tejido del pescado absorba una cantidad considerable de sal.

Salazón en seco

El procedimiento que consiste en mezclar pescado con sal seca (cloruro sódico) de manera que la salmuera resultante se escurra.

23.14.27 Consideraciones Generales

Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de elaboración a la siguiente de manera ordenada y sin entrecruzamiento.

23.14.28 Elementos de madera.

En los establecimientos a que se refiere el apartado anterior, se permitirá el uso de elementos laborales de madera cuando razones tecnológicas así lo requieran, debiendo reunir en todos los casos, las exigencias del SENASA.

23.14.29 Ahumadero. Definición

Se entiende por ahumadero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante ahumado el pescado y los productos de la pesca.

23.14.30 Consideraciones Generales

A) Los ahumaderos se proyectarán, construirán y equiparán de manera tal que cumplan con los requisitos constructivos e higiénico-sanitario establecidos en este Reglamento. Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de la elaboración a la siguiente de manera ordenada y con el retraso mínimo.

B) Las plantas de elaboración estarán equipadas con hornos de ahumado tradicional o mecánico.

C) Las cubas de salmuera serán de un material que resista la corrosión y hechas de manera que se pueda limpiar fácilmente y vaciar por completo.

D) La madera, el aserrín o los otros materiales que se empleen en el ahumado del pescado, se almacenarán en lugares separados, bien reparados.

E) Para producir humo se empleará madera, virutas o aserrín secos y exentos de polvo y sustancias perjudiciales como conservadores de la madera y pintura.

F) El salmuerado puede combinarse con el coloreado. Los colorantes empleados deberán ser aprobados por el SENASA.

G) El escurrido o secado del pescado antes de ahumarlo deberá realizarse en condiciones higiénicas.

H) Durante el ahumado en frío, la temperatura del pescado no excederá de la que coagula térmicamente las proteínas.

I) Durante el ahumado en caliente, el pescado estará expuesto durante tiempo suficiente a temperaturas que coagulen las proteínas.

J) El envasado se realizará cuando los productos hayan alcanzado la temperatura ambiente.

K) Los productos que no alcancen el grado final del proceso, no podrán permanecer en esta condición un tiempo demasiado prolongado que pueda modificar sus características. En ese caso deberá procederse a la congelación del mismo.

L) Se emplearán para empaquetar materiales muy limpios que se almacenarán en condiciones higiénicas. El empaquetado deberá efectuarse de manera que impida la contaminación del producto.

M) Los materiales para empaquetar y envasar se almacenarán en lugares secos y protegidos del polvo y posibles contaminaciones.

23.14.31 Secaderos. Definición

Se entiende por secadero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante secado el pescado y los productos de la pesca.

23.14.32 Consideraciones Generales

Los secaderos se proyectarán, construirán y equiparán de manera tal que cumplan con los requisitos constructivos e Higiénico-Sanitario establecidos en este Reglamento. Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de la elaboración a la siguiente de manera ordenada y con el retraso mínimo.

23.14.33 Conservas, semiconservas y afines

23.14.34 Materia prima para elaboración.

El pescado fresco y los mariscos destinados a las conservas, semiconservas y afines deberán recibir la misma atención y cuidado, desde el momento de su captura hasta que sean tratados, que recibirían si se destinasen a su comercialización como pescado fresco.

23.14.35 Empleo de materia prima congelada.

Cuando se empleen materias primas congeladas y deban descongelarse para su utilización, la misma se hará de modo que no se alteren los caracteres organolépticos.

23.14.36 Conservas de pescado al natural.

Se entiende por conserva al natural, a la conserva de pescado que tenga como líquido de cobertura una salmuera de baja concentración adicionada o no de substancias aromáticas. La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al treinta y tres (33.3) por ciento, ni inferior al cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado. En el rótulo se declara expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".

23.14.37 Conservas en o al aceite.

Las conservas de pescado pueden rotularse en o al aceite siempre que se utilicen aceites vegetales. La proporción de aceite será del treinta y tres (33) por ciento como máximo y diez (10) por ciento como mínimo. Cuando razones tecnológicas así lo indiquen el SENASA autorizará proporciones diferentes; debiéndose declarar expresamente el "peso escurrido". Esta cantidad se determinará en el producto terminado.

23.14.38 Conservas en o al aceite de oliva.

Se entiende por conserva de pescado en o al aceite de oliva, al producto elaborado utilizando exclusivamente aceite de oliva como cobertura.

23.14.39 Conservas de pescado en salsa.

Se entiende por conserva de pescado en salsa, a la conserva de pescado preparada sobre la base de pescado con adición de salsas. La salsa no puede hallarse en proporción superior al cincuenta (50) por ciento ni inferior al quince (15) por ciento del peso neto total del producto terminado. En el rótulo se declarará las proporciones de pescado y salsa en el producto terminado.

23.14.40 Conserva de mariscos.

Se entiende por conserva de mariscos al natural, la conserva de mariscos desprovistos de sus valvas, adicionada de salmuera o caldo. La salmuera o caldo, no podrán hallarse en proporción superior al cincuenta (50) por ciento del peso neto total del producto terminado.

23.14.41 Pasta o paté de pescados o de mariscos.

Se entiende por pasta de pescado, a la conserva de pescado elaborada con trozos procedentes de la industrialización que después de cocido y despojado de huesos y espinas, es reducido a pasta, condimentado y adicionado o no de farináceos. Cuando los mariscos formen parte de la pasta, deberá especificarse en el rótulo. Si la pasta está preparada nada más que con mariscos deberá rotularse "pasta de mariscos".

23.14.42 Conserva mixta.

Con el nombre de conserva mixta, se entiende la conserva alimenticia preparada con productos de la pesca y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan. No comprende esta definición el agregado a las conservas de pescado y/o mariscos de salsa o aditivos de origen vegetal.

23.14.43 Autorización de agregar amiláceos sin declarar.

Queda permitido agregar a las pastas de pescado y/o de mariscos, sin declarar en el rótulo, hasta diez (10) por ciento de harina de trigo, maíz, papa o mandioca y no más del dieciocho (18) por ciento de sal. El agregado de mayor cantidad de amiláceos o sal, deberá tener autorización del SENASA y declararse en el rótulo.

23.14.44 Monografía.

Toda elaboración, manufactura, preparación, conservación o cualquier innovación respecto al tratamiento de los productos de la pesca debe ser autorizada por el SENASA, sobre la base de la presentación de una monografía, donde se detalle la composición, y las técnicas a seguir para su elaboración. En caso de ser necesario se enviarán muestras del producto al laboratorio.

23.14.45 Las semiconservas deberán indicar en su envase y en forma clara esta condición, la fecha de vencimiento y la temperatura de conservación.

23.14.46 Infracciones

Se considerará que se infringe lo establecido en este Reglamento, sin perjuicio de otras infracciones, cuando tratándose de los productos contemplados en este Capítulo se compruebe:

A) Que contienen especies diferentes a las declaradas en los rótulos.

B) Que contienen sustancias extrañas a su composición normal.

C) Que presentan adición de determinadas sustancias en mayor cantidad o diferentes a las declaradas en la monografía.

D) Que en pescados y mariscos a la sal empleada se le ha agregado nitratos o nitritos en cualquier proporción conforme a lo establecido en el apartado 23.14.60.

23.14.47 Inspección de las conservas

El examen de las conservas se efectuará de acuerdo a las normas siguientes:

A) El envase no debe tener presión interna a la temperatura ambiente.

B) La perforación de los continentes cerrados al vacío, al permitir la entrada de aire determinará un ruido característico y la disminución de la concavidad de las paredes del envase.

C) El contenido debe presentar color, olor y sabor propios de cada tipo.

D) La composición debe ser la denunciada en la monografía de aprobación del producto.

E) No debe acusar reacción de amoníaco ni la presencia de compuestos sulfurados. Y en las de crustáceos, se acepta un principio de ennegrecimiento siempre que sea debido a la formación de polisulfuros ferroso-férricos.

F) En el examen microbiológico y químico serán realizadas las pruebas que corresponden en cada caso y de acuerdo con las técnicas de laboratorio aprobadas por el Servicio Nacional de Sanidad Animal.

23.14.48 Examen microbiológico

Las conservas serán consideradas impropias para el consumo cuando revelen gérmenes patógenos vivos y en las pruebas de laboratorio la presencia de tóxicos.

23.14.49 Cuando se trate de gérmenes saprófitos o productos de su metabolismo, se tendrán en cuenta los índices que al efecto fije el Servicio Nacional de Sanidad Animal.

23.14.50 Controles de conservación

De cada partida se extraerá una muestra representativa que se someterá a la prueba de la estufa por un período no inferior a cinco (5) días y a una temperatura de treinta y siete (37) grados centígrados.

23.14.51 Productos pesqueros conservados (semiconservas)

Se entiende por producto de la pesca conservado o semiconservado al producto alimenticio que ha sido sometido a un proceso físico y/o químico (frío, deshidratado, enrobado, radiación, liofilización) para prolongar su conservación.

23.14.52 No exigencia de prueba de la estufa.

A diferencia de las conservas, no se exigirá para las semiconservas la prueba de la estufa.

23.14.53 Productos preparados en salazón húmeda y envasados como semiconservas.

A) Anchoítas saladas "maduradas".

Las anchoítas saladas o conservadas en salmuera, debe permanecer en ésta, el tiempo necesario y suficiente para que alcancen la maduración adecuada para ser liberadas a su consumo.

B) Anchoítas envasadas en salmuera.

Al abrir las latas que contengan anchoítas en salmuera, no deberá percibirse olor a fermentación, no deberá hallarse unidades alteradas ni grasas sobrenadando en la salmuera ni adherirse a los bordes o tapa de la lata.
El tenor en cloruro de sodio no excederá del treinta (30) por ciento del producto envasado. Si presentara estas alteraciones el producto será decomisado.

C) Filetes de anchoíta en aceite.

Los filetes de la anchoíta "madurada", se pueden preparar en aceite vegetal comestible.

23.14.54 Productos de la pesca salados

Se entiende por productos de la pesca salados a los que después de la pesca o captura, se someten a la acción de la sal en forma masiva, pudiendo la salazón ser seca o húmeda.

23.14.55 Alteraciones de productos salados (hongos).

El pescado desecado, salado o no, que presente manchas rojizas o verdosas que afectan a sus tejidos en profundidad o en el que aparezcan regiones o zonas con formaciones micóticas, será comisado.

23.14.56 Productos de la pesca en salmuera

Se entiende por pescado en salmuera, al producto salado, preparado con salmuera saturada, conteniendo o no cristales de sal y envasado sin esterilizar.

23.14.57 Salmueras

Las salmueras utilizadas en los productos de la pesca, estarán preparadas con agua potable y sal de primer uso. La recuperación y renovación de salmueras se hará respondiendo a las exigencias de este reglamento.

23.14.58 Absorción de yodo por salmuera

Las salmueras no deben presentar una absorción mayor de un gramo con dos décimas de yodo (1,2) por litro.

23.14.59 Aditivos

Cualquier aditivo agregado a las salmueras, debe estar expresamente autorizado por la autoridad competente.

23.14.60 Prohibición de nitratos y nitritos

Queda prohibida la adición a la sal o a la salmuera de nitritos o nitratos de sodio o potasio. Cuando se recurra al uso de nitrato de sodio con o sin el agregado de nitrito de sodio, como fijador de color y conservador de productos de la pesca ahumados o salados; no deberán excederse las 500 partes por millón para los nitratos y las 200 partes por millón de nitritos, en el producto terminado y deberá declarárselo en el rótulo.

23.14.61 Anchoas a la carne

Se entiende por anchoas a la carne, las anchoas saladas colocadas carne con carne sin capa de cloruro de sodio intermedia, remanente en el producto final.

23.14.62 Filetes de anchoas

Las anchoas destinadas a filetes, deberán haber completado su período de maduración.

23.14.63 Bacalao y similares

En el bacalao salado y disecado y las especies preparadas como tal, la humedad no debe exceder del treinta (30) por ciento. La concentración de sal será inferior al veinticinco (25) por ciento.

23.14.64 Aletas de tiburón

Se entiende por aletas de tiburón, las aletas de los selacios, salados o espolvoreadas con sal, desecadas al sol o en estufas.

23.14.65 Envasado

Se admite el acondicionamiento para la venta de pescado seco y/o salado en cualquier material aprobado por la autoridad competente.

23.15 PRODUCTOS PESQUEROS DESECADOS

23.15.1 Productos conservados por desecación (Charqui).

Se entiende por producto de la pesca desecado (charqui de pescado), a aquellos que después de la pesca se deshidratan al sol, al aire o en estufa. Su humedad será del veinte (20) por ciento, sobre base seca y desgrasada.

23.15.2 Productos pesqueros ahumados

Se entiende por producto de la pesca ahumado al producto que después de salado y/o desecado total o parcialmente, se somete a la acción del humo.

23.15.3 Ahumado en caliente

Es el ahumado del pescado a temperaturas y períodos tales que se logre también la coagulación térmica de la proteína.

23.15.4 Ahumado en frío

Es el ahumar el pescado a temperaturas a las que no muestre señales de coagulación de la proteína.

23.16 OTRAS PREPARACIONES.

Puede hacerse todo tipo de preparaciones especiales siempre que se cuente con la aprobación del producto.

23.16.1 Pescado con jalea

Se entiende por pescado con jalea, a la conserva de pescado preparada partiendo de pescado cocido en un caldo aromatizado, que al envasarse se le adiciona gelatina.

23.16.2 Caldo de pescado

Se entiende por caldo de pescado, a la conserva de pescado preparada con el producto líquido obtenido por el cocimiento de pescado en agua.

23.16.3 Sopa de pescado

Se entiende por sopa de pescado, a la conserva de pescado, preparada sobre la base de caldo de pescado la adición de vegetales y/o fideos.

23.16.4 "Bouillabaisse"

Se entiende por "bouillabaisse", la conserva de pescado, elaborada con diversos pescados y mariscos cocidos y adicionados de aditivos de uso permitido.

23.16.5 Caviar

Se entiende por caviar, el producto hecho con huevos de varias especies de esturiones y sal.

23.16.6 Caviar fresco

Se entiende por caviar fresco granulado (Ikra, Koernigerkaviar) al caviar de color gris, que presente las huevas muy aglutinadas, que no contenga más de cincuenta y cinco (55) por ciento de agua, ni de dieciocho (18) por ciento de materias grasas, ni menos de veintitrés (23) por ciento de materias nitrogenadas totales.

23.16.7 Caviar prensado

Se entiende por caviar prensado ("Pauloresnaria", "Presskavier") al caviar que presenta aspecto de masa compacta, aceitosa, de color gris oscuro o negro. No debe contener más del treinta y cinco (35) por ciento de agua ni menos del treinta y tres (33) por ciento de materias nitrogenadas. No deberá contener aceite o huevos de otros peces.

23.16.8 Símil caviar

Se entiende por símil caviar, al producto preparado como el caviar con huevas de otros peces. En todos los casos en los rótulos se dejará constancia de la especie de que proviene, seguida del nombre técnico del pez cuyas huevas se utilizan para prepararlo.

23.16.9 Composición

Los caviares, cualquiera sea la designación con que se vendan (granulado o prensado) y su origen (verdaderos o similares), no podrán contener más de diez (10) por ciento de sal, ni de cuatro con cinco (4,5) gramos por ciento de ácidos grasos libres calculados en ácido oléico y el nitrógeno titulable al formol (Sorensen), no exceder de cinco centésimos (0,05) de gramo por ciento. No darán reacción de ácido sulfhídrico libre.

23.16.10 Hexametienotetramina y benzoato de sodio

En el caviar se admite, además de los aditivos indicados en este reglamento, el agregado de hexametilenotetramina y/o benzoato de sodio no pudiendo ninguno de ambos, exceder de mil (1.000) partes por millón en el producto terminado.

23.16.11 Semiconserva de caviar

Se entiende por semiconserva de caviar, al caviar envasado herméticamente en continentes exentos de aire y pasteurizado a sesenta y cinco (65) grados centígrados. Debe almacenarse a no más de diez (10) grados centígrados.

23.17 EMBARCACIONES Y BUQUES PESQUEROS.

23.17.1 Embarcaciones de rada o ría

Son aquellas embarcaciones diseñadas y equipadas para capturar y conservar a bordo productos de la pesca en condiciones satisfactorias por no más de 24 horas.

23.17.2 Características constructivas

A) Bodegas

Las embarcaciones estarán equipadas con bodegas para el almacenamiento de los productos de la pesca. Estas estarán separadas de la máquina o lugares reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos para evitar que los productos de la pesca almacenados se contaminen.

B) Revestimiento de bodegas

El revestimiento interior de la bodegas será estanco y fácil de lavar y desinfectar. Estará construido por un material de superficie lisa o en su defecto por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana.

C) Desagotes

Las bodegas deberán contar con desagüe adecuado para el líquido de escurrimiento.

D) Recipientes de almacenamiento

Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deberán poder garantizar su conservación en condiciones satisfactorias y en particular permitir el desagüe del agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.

23.17.3 Higiene

La cubierta de trabajo, los equipos y la bodega se limpiarán después de cada utilización. Se empleará a tal fin agua potable o agua de mar limpia. Cada vez que sea necesario se hará una desinfección, desinsectación o desratización.

23.17.4 Elementos de higiene

Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda sustancia que pueda presentar toxicidad se almacenarán en armarios provistos de cerrojos y se utilizarán sin riesgo de contaminación para los productos de la pesca.

23.17.5 Carnadas

Los barcos pesqueros que utilizan carnadas deberán estar equipados con un recipiente especial donde el mismo pueda estar protegido y separado de los productos de la pesca.
Finalizadas las tareas de pesca el hielo utilizado para la conservación de la pesca se tirará al mar.

23.17.6 Condiciones generales de higiene en el manejo.

Las artes de pesca, cubiertas de trabajo y utensilios, también así como los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca estarán limpios en el momento de su uso y no deberán contener sustancias que produzcan contaminación.

23.17.7 Protección de los productos de la pesca

Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán preservarse contra la acción del sol, viento, escarcha, etc. Serán lavados con agua potable o agua de mar limpia y protegidos con toldos, hielo o lienzo limpio y húmedo.

23.17.8 Higiene del personal

El personal encargado a bordo de la manipulación de los productos de la pesca deberá cumplir las normas de higiene corporal e indumentaria. Se exigirá un certificado médico de buena salud antes de su embarque.

23.17.9 Descarga

La descarga deberá cumplir con las condiciones establecidas en el presente reglamento para buques de altura y costeros.

23.17.10 Buques de altura y costero.

Son todos aquellos buques que están diseñados y equipados para conservar a bordo productos de la pesca en condiciones satisfactorias durante más de 24 horas.

23.17.11 Características constructivas.

23.17.12 Bodegas

Los buques pesqueros estarán equipados con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de productos de la pesca refrigerados a las temperaturas prescriptas por este reglamento. Dichas bodegas estarán separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos para evitar que los productos de la pesca almacenados se contaminen.

23.7.13 Revestimientos

El revestimiento interior de las bodegas, cisternas o contenedores será estanco y fácil de lavar y desinfectar. Estará constituido por un material liso o, en su defecto, por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca substancias nocivas para la salud humana.

23.17.14 Desagotes

Las bodegas estarán acondicionadas de modo que el agua de fusión del hielo no permanezca en contacto con los productos de la pesca.

23.17.15 Recipientes de almacenamiento

Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deberán poder garantizar su conservación en condiciones satisfactorias y, en particular permitir desaguar el agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.

23.17.16 Higiene

Las cubiertas de trabajo, los equipos y las bodegas, cisternas y contenedores, se limpiarán después de cada utilización. Se empleará a tal fin agua potable o agua de mar limpia. Cada vez que sea necesario se hará una desinfección, desinsectación o desratización.

23.17.17 Elementos de higiene

Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda substancia que pueda presentar cierta toxicidad se almacenarán en locales o armarios provistos de cerrojo y se utilizarán sin riesgo de contaminación para los productos de la pesca.

23.17.18 Cisternas de refrigeración

Los buques equipados para refrigerar los productos de la pesca con agua de mar refrigerada mediante hielo o con medios mecánicos, deberán reunir las siguientes condiciones:

A) Las cisternas deberán estar equipadas con una instalación adecuada para el llenado y el vaciado de agua de mar y un sistema que garantice una temperatura homogénea en su interior.

B) Las cisternas deberán disponer de un aparato para registrar automáticamente la temperatura, cuyo sensor deberá situarse en la parte de la cisterna donde la temperatura sea más elevada.

C) El funcionamiento del sistema de cisternas o de contenedores deberá conseguir un nivel de enfriamiento que garantice que la mezcla del pescado y agua de mar alcance una temperatura de tres grados como máximo seis horas después de llenado o de cero (0) grado centígrado como máximo dieciséis horas después.

D) Las cisternas, cisternas de circulación y contenedores, deberán vaciarse y limpiarse completamente después de cada descarga con agua potable o agua de mar limpia; deberán llenarse únicamente con agua de mar limpia.

E) Los registros de las temperaturas de las cisternas deberán indicar claramente la fecha y el número de la cisterna; deberán conservarse a disposición de la autoridad encargada del control.

23.17.19 Control de embarcaciones

La autoridad competente, para llevar un control, dispondrá de una lista actualizada de los buques equipados de conformidad con el punto anterior con exclusión, no obstante, de los buques que posean contenedores móviles que no efectúen regularmente las operaciones de conservación de pescado en agua de mar refrigerada.

23.18 CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE EN EL MANEJO.

23.18.1 Higiene de las instalaciones

Las artes de pesca, cubiertas de trabajo y utensilios, tanto así como los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca estarán limpios en el momento de su uso y no deberán contener sustancias que produzcan contaminación. Las cubiertas de trabajo, las artes de pesca y utensilios se limpiarán y asimismo se procederá a la limpieza de todos los elementos antes mencionados luego de su utilización. En cada desembarque se desinfectará en forma completa y a fondo.

23.18.2 Protección de los productos de la pesca

Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán preservarse lo más pronto posible de la suciedad y de la acción del sol y de cualquier otra fuente de calor. Serán lavados y el agua a utilizar deberá ser potable o agua de mar limpia que no sea perjudicial para su calidad o salubridad.

23.18.3 Hielos

En el caso de los productos refrigerados por hielo, éste se usará en cantidad suficiente para descender rápidamente la temperatura a cero (0) grado medido en el espinazo en un plazo inferior a 8 horas. El hielo utilizado para la refrigeración de los productos, se fabricará con agua potable o de mar limpia y se almacenará en condiciones que no permitan su contaminación.

23.18.4 Contaminación

En el momento de su utilización, las partes del buque o los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca deberán estar completamente limpios y en ningún caso podrá mancharlos el carburante para la propulsión del buque o las aguas sucias del fondo del buque.

23.18.5 Higiene del personal

El personal encargado a bordo de manipulación de los productos deberá cumplir y mantener las normas de higiene corporal y de indumentaria. Se exigirá certificado médico de buena salud antes de su embarque.

23.18.6 Protección de los productos de la pesca

Los productos de la pesca se manipularán y almacenarán de forma que se eviten las magulladuras. Se admite la utilización de instrumentos punzantes para desplazar piezas de gran tamaño, a condición de que no se deteriore la carne de dichos productos.

23.19 BUQUES FACTORIAS

Buque factoría es el buque a bordo del cual los productos pesqueros son sometidos a una o varias de las siguientes operaciones seguidas de embalaje: fileteado, eviscerado, corte en rodajas, pelado, picado, congelación, transformación.

23.19.1 Requisitos exigibles a un buque factoría

Relativos a Construcción y Equipos

23.19.2 Requerimientos básicos.

23.19.3 A) Espacio de recepción

Se deberá disponer de un espacio de recepción de productos pesqueros, diseñado y distribuido en zonas suficientemente grandes como para poder separar las aportaciones consecutivas. Este espacio de recepción y sus elementos desmontables deberán poder limpiarse fácilmente, deberá ser diseñado de tal manera que los productos se encuentren protegidos de la acción del sol o de las inclemencias, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación.

B) Sistema de transporte

El sistema de transporte de los productos pesqueros desde el espacio de recepción hasta los lugares de trabajo debe cumplir con las normas elementales de higiene.

C) Lugares de trabajo

Los lugares de trabajo deben tener dimensiones suficientes para que se puedan realizar las preparaciones y transformaciones en condiciones de higiene adecuadas.

Deben estar diseñados de tal forma que se evite toda contaminación de los productos. En los lugares en que se lleve a cabo la transformación o congelación o ultracongelación de productos pesqueros deberá cumplimentar:

— El suelo debe ser antideslizante, fácil de limpiar y desinfectar y debe estar dotado de dispositivos que permitan una fácil evacuación del agua.

— Las paredes y techos deben ser fáciles de limpiar, sobre todo en el emplazamiento de las tuberías, las cadenas y los conductos eléctricos que los atraviesen.

— Los circuitos hidráulicos deben estar dispuestos o protegidos de modo tal que un posible escape de aceite no pueda contaminar a los productos pesqueros.

— La ventilación y la iluminación deben ser suficientes.

— Debe contar con dispositivos para limpiar y desinfectar los útiles, materiales e instalaciones.

— En las instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos, los grifos no podrán accionarse con las manos y las toallas deben ser de un solo uso.

— Los aparatos y útiles de trabajo (mesas de despiece, contenedores, cintas transportadoras, evisceradoras, fileteadoras, etc.) deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión del agua de mar y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar y mantenerse en buen estado.

D) Locales de almacenamiento

El local de almacenamiento de los productos terminados debe ser de dimensiones suficientes y fácil de limpiar.

Debe estar separado del almacenamiento de subproductos y desechos.

El local de almacenamiento de material de embalaje debe estar separado del área de preparación y transformación de productos.

E) Equipos de evacuación de desechos

Debe disponerse de equipos para evacuar los desechos directamente al mar o recipientes estancos reservados para este uso. Si estos desechos fueran almacenados y tratados a bordo para su saneamiento se deberá disponer de locales separados, previstos para su uso.

23.19.4 Aprovisionamiento de agua

El orificio de bombeo del agua de mar deberá estar situado de manera que la calidad del agua bombeada no pueda verse afectada por la evacuación al mar de las aguas residuales, desechos y aguas de refrigeración de los motores.

El aprovisionamiento de agua potable para consumo humano se hará a través de los equipos de potabilización del buque o deberá contar con depósitos para tal efecto, en cantidad suficiente y aprovisionado en puerta.

23.19.5 Vestuarios

Debe disponerse de un área de vestuarios, lavabos y retretes no pudiendo estos últimos comunicarse directamente con los locales de preparación, transformación y almacenamiento de productos pesqueros.

Los lavabos deberán estar dotados de medios de limpieza y secado que cumplan las normas higiénicas. Los grifos de los lavabos no podrán accionarse con las manos.

23.19.6 Equipo de refrigeración

Los buques factoría que congelen los productos pesqueros deberán disponer de equipos de refrigeración suficientemente potentes para someter los productos a una rápida reducción de la temperatura que permita alcanzar en el interior de los productos una temperatura de menos dieciocho (-18) grados centígrados como máximo, y mantenerla.

Debe haber un registro de la temperatura situado de tal manera que pueda consultarse fácilmente.

23.19.7 Requisitos de higiene relativos a la manipulación y almacenamiento a bordo de los productos pesqueros

23.19.8 Responsable técnico

A bordo del buque factoría una persona calificada deberá ser responsable de la aplicación de prácticas correctas de fabricación de los productos pesqueros. Esta persona deberá poseer la autoridad necesaria para hacer cumplir las disposiciones de este reglamento y llevar un registro en el que se consignarán sus observaciones y registros térmicos eventualmente exigidos.

23.19.9 Higiene de las instalaciones y equipos

Las condiciones generales de higiene aplicables a los locales y materiales serán las siguientes:

A) Los suelos, paredes, techos y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para dichos productos.

B) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave.

23.19.10 Higiene del personal

Las condiciones de higiene respecto del personal serán las siguientes:

A) El personal deberá vestir ropa de trabajo adecuada y limpia y llevar un gorro limpio que cubra totalmente el cabello.

B) El personal deberá lavarse las manos, por lo menos, cada vez que reanude el trabajo; las heridas en las manos deberán cubrirse con un vendaje estanco.

C) Estará prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y almacenamiento de los productos pesqueros.

23.19.11 Higiene en la elaboración

Las operaciones de descabezado, eviscerado y fileteado deberán realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

A) Las operaciones de eviscerado y descabezado deberán llevarse a cabo de manera higiénica y los productos serán lavados con abundante agua potable o agua de mar limpia después de esas operaciones.

B) Las operaciones de fileteado y corte en rodajas se llevarán a cabo evitándose cualquier contaminación o suciedad, debidas, especialmente, a las operaciones de descabezado y destripado; y no deberán permanecer en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación.

C) Las vísceras y las partes que puedan constituir un riesgo para la salud pública se separarán y apartarán de los productos destinados al consumo humano.

23.19.12 Acondicionamiento de los productos

El acondicionamiento a bordo de los productos pesqueros deberán realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

A) El embalaje deberá efectuarse en condiciones higiénicas, evitándose toda contaminación de los productos pesqueros.

B) Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con los productos pesqueros deberán cumplir todas las normas de higiene y no podrán alterar las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros ni podrán transmitir, estas sustancias nocivas para la salud humana. Tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros. No podrán utilizarse más de una vez salvo que sean de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fáciles de lavar y desinfectar.

23.19.13 Almacenamiento

El almacenamiento a bordo de los productos pesqueros deberá realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

A) La bodega, el material e instrumentos allí utilizados deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para los productos allí almacenados.

B) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insectos o cualquier otro parásito en dicho local o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

23.20 DESCARGA Y TRANSPORTE

23.20.1 Descarga

Los medios de transporte estarán diseñados y construidos con material de fácil limpieza, sanitización y que permitan preservar las condiciones higiénico sanitarias del pescado durante el traslado.

Los equipos utilizados en las operaciones de descarga deberán estar limpios, libres de toda contaminación que pueda ocasionar deterioro de los productos de la pesca. Estarán construidos de material de fácil limpieza y sanitización. Esta operación debe ser realizada rápidamente.

Las operaciones de descarga, control de cantidad y calidad deberán realizarse de tal manera que se evite el daño en el músculo del pescado.

El transporte al establecimiento se realizará inmediatamente de completada la capacidad del camión.

El personal afectado a las tareas de carga y descarga de los productos de la pesca deberá cumplimentar lo dispuesto en el Capítulo VIII de este reglamento.

De haber máquinas de hacer hielo, éstas se limpiarán regularmente y se mantendrán en buenas condiciones higiénicas.

23.20.2 Transportes

Los establecimientos habilitados deberán cumplimentar con lo establecido en el capítulo XXVIII del presente reglamento.

23.21 ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS PESQUEROS NO APTOS PARA CONSUMO HUMANO.

23.21.1 Fábrica de harina y aceite de pescado

Se entiende por fábrica de harina y/o aceite de pescado, al establecimiento o sección de establecimiento, que elabora harina y/o aceite partiendo de productos de la pesca.

23.21.2 Fábricas de harinas y/o aceites para consumo humano

Cuando las subproductos mencionados en el apartado anterior se destinen a consumo humano, los establecimientos elaboradores deberán reunir los requisitos exigidos para las fábricas de conservas de pescado relacionados con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias, que se consignen en este reglamento.

23.21.3 Aceite de pescado

Se entiende por aceite de pescado, el subproducto de la pesca constituido por el glicérido liquido, obtenido por el tratamiento de materias primas por la cocción a vapor u otro método aprobado, separado por decantación o centrifugación y luego filtrado.

23.21.4 Exigencias para los aceites de pescado

Los aceites de pescado deben responder a las siguientes exigencias:

A) Color, amarillo claro o ambarino, tolerándose la presencia de una ligera turbidez.

B) No contener más del uno (1) por ciento por impurezas.

C) No contener más del diez (10) por ciento de humedad.

D) No más de tres (3) gramos por ciento de acidez expresada en ácido oleico.

E) No contener sustancias extrañas ni estar mezclados con otros aceites animales o vegetales.

23.21.5 Aceite vitamínico

Se entiende por fábrica de aceites vitamínicos de pescado, al establecimiento o sección de establecimiento que elabora aceites vitamínicos a partir de los productos de la pesca. Los establecimientos deberán reunir las condiciones establecidas en el apartado 23.12.

23.21.6 Subproductos no comestibles

Los demás subproductos resultantes de la elaboración de productos de la pesca, se denominarán subproductos no comestibles, debiendo los mismos elaborarse de acuerdo con la tecnología autorizada.

23.21.7 Abono de pescado

Se entiende por abono de pescado, el subproducto de la pesca que no reúna las condiciones especificadas para las harinas de pescado y no se halle encuadrado en alguna de las denominaciones establecidas en este capitulo.

23.21.8 Concentrado de caldo industrial

Se entiende por concentrado de caldo o "agua de cola" al subproducto obtenido por concentración mediante la evaporación de la parte liquida residual de la extracción de aceite.

23.21.9 Cola de pescado no comestible

Se entiende por cola de pescado no comestible, al subproducto de la pesca, obtenido por el tratamiento de materias primas ricas en sustancias colágenas por la cocción al vapor o en agua caliente; seguida de una concentración adecuada.

23.21.10 Harina de pescado

Se entiende por harina de pescado al subproducto de la pesca obtenido por la cocción de pescado o sus residuos mediante el empleo de vapor, prensado, desecado y triturado. Queda permitido el empleo de cualquier otro procedimiento previamente aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

23.21.11 Harina de pescado. Clasificación

Las harinas de pescado, podrán ser de primera y segunda calidad.

23.21.12 Primera calidad

La harina de pescado de primera calidad, debe contener no menos de sesenta (60) por ciento por proteína, no más del diez (10) por ciento de humedad, no más de ocho (8) por ciento de grasa ni más del cinco (5) por ciento de cloruros expresados en cloruro de sodio. El tenor máximo de arena será del dos (2) por ciento.

23.21.13 Segunda calidad

La harina de pescado de segunda calidad, debe contener no menos del cuarenta (40) por ciento de proteínas, no más de diez (10) por ciento de humedad, no más del diez (10) por ciento de grasa, ni más del diez (10) por ciento de cloruros expresados en cloruro de sodio y como máximo el tres (3) por ciento de arena.

23.21.14 Harina de pescado para exportación

La harinas de pescado que no reúnan las condiciones exigidas para la segunda calidad, podrán no obstante ser exportadas si se ajustaran a las exigencias del país importador.

23.22 PLANTAS PROCESADORES DE RANAS

Se entiende por establecimientos procesadores de ranas a aquellos en donde se sacrifiquen y procesen ranas totalmente y que finalice con su congelación de acuerdo a lo definido en este reglamento.

23.22.1 Accesos

Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados con un recinto adecuado para carga y descarga.

Estos serán cubiertos de modo tal que posibiliten que los medios de transporte queden protegidos durante estas operaciones, las que no podrán ser efectuadas simultáneamente.

23.22.2 Condiciones del edificio

Los edificios donde funcionen establecimientos procesadores de ranas responderán a las exigencias de los correspondientes apartados de este reglamento.

23.22.3 Disponibilidad total de agua

La disponibilidad total de agua potable de cada establecimiento, será la necesaria para que se pueda cumplir con los requerimentos en la elaboración e higiene.

23.22.4 Dependencias

A) Sector antemorten

Dadas las patologías que afectan a las ranas, que no ofrecen peligro para sus congéneres o al hombre, en virtud de la selección diaria que se realice en el criadero el proceso antemorten puede efectuarse en el mismo corral de engorde empleando la tecnología adecuada para preparar el animal para el sacrificio. En el caso de que las ranas provengan de otros criaderos las mismas podrán ser descansadas en un corral preparado para tal fin.

B) Playa o sector de faena dividido en dos sectores, sucio y limpio. El sector sucio contendrá un corral de almacenamiento de animales vivos y zona de insensibilización, deshuello y sangría.

C) Sala de elaboraciones

La sala de elaboración deberá reunir las condiciones constructivas e higiénico-sanitarias generales especificadas en el presente reglamento. En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

D) Hornos crematorios

23.22.5 Traslado de las ranas

Los vehículos que transporten ranas con destino a faena deberán contar con continentes plásticos o de otro material aprobado por SENASA con tapa y sistema de humectación. En este caso la habilitación corresponderá a los continentes que saldrán del establecimiento lavados y desinfectados.

23.23 EMBALAJES Y ROTULADO

Los productos de la pesca cumplirán con las exigencias de envasado y rotulado establecidas en el Capítulo XXVI.

Comisión Nacional de Telecomunicaciones

TELECOMUNICACIONES

Resolución 1010/94

Otórganse inscripciones en los Subregistros del Registro de Actividades de Telecomunicaciones.

Bs. As., 26/5/94

VISTO el presente expediente letra C. N. T. número 2531, año 1994, donde obran diversas solicitudes efectuadas para obtener la inscripción en el Registro de Actividades de Telecomunicaciones y la documentación correspondiente, según lo dispuesto en la Resolución Nº 729 SC/80, y

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo con la evaluación efectuada, la documentación responde a los requerimiento formulados en el VISTO.

Que el Comité de Consulta conceptuó procedentes las inscripciones solicitadas en su reunión del 11 de mayo de 1994 (ACTA Nº 288).

Que en función de lo establecido en el Art. 6º inc. f) del Decreto 1185/90 y sus modificatorios y en el Art. 1º de la Resolución Nº 17 CNT/93, el suscripto se encuentra facultado para dictar la presente.

Por ello,

EL DIRECTOR DE LA
COMISION NACIONAL DE TELECOMUNICACIONES
RESUELVE:

Artículo 1º — Otorgar las inscripciones en los respectivos Subregistros del Registro de Actividades de Telecomunicaciones, a las solicitudes obrantes en la planilla anexa, que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2º — Dejar establecido que las inscripciones a que se refiere el Artículo precedente tienen una validez de TRES (3) años, cumplidos los cuales caducarán de no mediar solicitudes de renovación interpuestas con una antelación de TREINTA (30) días corridos a la fecha de vencimiento, conforme lo determina el inciso 6.3 del Anexo I a la Resolución Nº 729 SC/80.

Art. 3º — Regístrese, comuníquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, publíquese y archívese. — Isaac R. Salmun.

EXPEDIENTE Nº 2531 C. N. T./94

DETALLE DE LAS SOLICITUDES DE INSCRIPCION EN LOS SUBREGISTROS DEL REGISTRO DE ACTIVIDADES DE TELECOMUNICACIONES

SUBREGISTRO	SOLICITUD	NUMERO INSCRIPCION	SOLICITANTE
COMERCIALIZACION	99	30-1214	GTECH CORPORATION
COMERCIALIZACION	100	30-1215	ALBERTO BREA
FABRICACION COMERCIALIZACION	101	02-413 30-897	BGH S. A.

ADMINISTRACION NACIONAL DE ADUANAS

Resolución 1269/94

Modificación de la Resolución Nº 1166/92

Bs. As., 19/5/94.

VISTO, lo señalado en el Anexo I, Punto 2 de la Resolución Nº 1166/92 y lo solicitado en nota ANSI Nº 816/94 por la Comisión de Secretarios, y;

CONSIDERANDO:

Que a la luz de la experiencia recogida desde la vigencia de la misma surge la necesidad de adecuar la frecuencia de las reuniones de la Comisión de Secretarios o sus Alternos para el tratamiento de los temas inherentes a los procedimientos de selectividad a los que hace referencia la mencionada Resolución;

Que nada obsta a que dichas reuniones se celebren conforme a la mecánica que señala la Comisión de Secretarios en la nota aludida en el visto;

Por ello,

EL ADMINISTRADOR NACIONAL DE ADUANAS RESUELVE:

Artículo 1º — Aprobar el Anexo I "B" de esta Resolución, que reemplaza el Anexo I "A" de la Resolución Nº 1166/92 modificada por la Resolución Nº 1790/92.

Art. 2º — Derogar el Anexo I "A" de la Resolución Nº 1166/92, modificada por la Resolución Nº 1790/92.

Art. 3º — Regístrese. Publíquese en Boletín Oficial y en el de esta Administración Nacional. Remítase copia a la Secretaría de Ingresos Públicos, al Centro Despachantes de Aduanas y a las demás Entidades que conforman el Consejo Consultivo Aduanero, a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR (Montevideo-R.O.U.); Secretaría Administrativa de A.L.A.D.I. (Montevideo-R.O.U.); Secretaría del Convenio Multilateral sobre Cooperación y Asistencia Mutua Entre las Direcciones Nacionales de Aduanas de América Latina, España y Portugal (México-D.F.). Cumplido, archívese. — Gustavo A. Parino.

ANEXO I "B"

1 — SELECCION POR AZAR

En jurisdicción de las Aduanas de Buenos Aires, Ezeiza y las que en el futuro cuenten con conexión al sistema informático central con emisión del Certificado de Pago, será dicho sistema el que establecerá los canales de selección correspondientes, conforme las constancias que obran en el mencionado Certificado de Pago.

En ese caso, el agente aduanero que supervise el desglose colocará el sello con las leyendas: "CANAL ROJO" - "VERIFICACION OBLIGATORIA" o "CANAL NARANJA" - "CONTROL DOCUMENTAL", rubricándolo con sello aclaratorio.

En jurisdicción de la Aduana de Buenos Aires el sistema informático seleccionará además algunos despachos que figurarán con la leyenda "VERIFICACION OBLIGATORIA" en el listado de los tabulados de pagos remitidos a las Zonas Portuarias pese a no haber figurado la misma en el Certificado de Pago.

En previsión de estos casos, el interesado deberá controlar dicho tabulado previo a la concertación del retiro a plaza.

Cuando se constate en el momento del retiro a plaza que por tabulado corresponde la verificación obligatoria, el despachante deberá concurrir al asiento de la U.T.V.V. solicitando la intervención del punto 16 del Anexo I de la Resolución Nº 2439/91, efectuando a posteriori el control documental.

El mismo procedimiento deberá realizarse cuando por razones de urgencia el despachante solicite prescindir de las 24 Hs. para el retiro a plaza sin contar con el tabulado de pago. El agente aduanero autorizante establecerá en el parcial 2 del despacho la leyenda "VERIFICACION OBLIGATORIA punto 16, Anexo 2, Resolución 2439/91" entregándolo al interesado. La U.T.V.V. que deba realizar la verificación física de la mercadería procederá posteriormente al control documental del despacho.

En jurisdicción de las Aduanas que no cuenten con conexión al sistema informático aduanero pero que deban aplicar el presente sistema de selección, la Secretaría de Control determinará una fórmula por algoritmo para cada Aduana, que será mantenida en forma reservada y que podrá ser modificada únicamente por la mencionada Secretaría. Por aplicación de esta fórmula, los Administradores de cada Aduana determinarán un número de clave entre 0 y 9 (ambos inclusive) diariamente.

Al finalizar la jornada diaria el Administrador de la Aduana depositará en sobre cerrado en la Oficina de Registros la clave que regirá para el día siguiente a fin de ser aplicada a los despachos que se oficialicen ese día, debiendo ser verificados los que coinciden en su último número con la clave del día. A primera hora del día siguiente la Oficina de Registros entregará el sobre a la Jefatura de la U.T.V.V. la que anotará la clave en un libro llevado al efecto. El Administrador de la Aduana el primer día hábil de cada semana comunicará por intermedio de la Secretaría del Interior las claves diarias utilizadas la semana anterior, a la División Análisis y Procesamiento de la Información del Departamento Policía Aduanera para su control.

La leyenda "CANAL ROJO-VERIFICACION OBLIGATORIA" debe ser establecida por el agente aduanero de la U.T.V.V. en el sobre-carátula (Form. O.M. 1000) y en la hoja matriz del despacho de importación, con firma y sello, previo al fotocopiado. En las Aduanas que no cuenten con sistema de fotocopiado, se establecerá en la matriz y en los parciales 1 y 2 del despacho.

Asimismo la Jefatura de las U.T.V.V. someterá al resto de los despachos no incluidos en el Canal Rojo, al control documental correspondiente (Canal Naranja).

Los Administradores podrán disponer medidas extraordinarias para la entrega de las mercaderías cuando por caída del sistema informático pudiera ser entorpecido el retiro a plaza, solicitando instrucciones de selectividad a la División Análisis y Procesamiento de la Información del Departamento Policía Aduanera.

2 — SELECCION POR POSICIONAMIENTO CLASIFICATORIO DETERMINADO.

Se constituye una Comisión compuesta por los Secretarios de Control, Interior, Metropolitano y Técnico, asistida por la División Análisis y Procesamiento de la Información del Departamento Policía Aduanera.

Los Secretarios o sus alternos se reunirán dos (2) veces mensualmente, en cronograma que fijarán, a efectos de disponer los ingresos al sistema informático de las posiciones arancelarias correspondientes y las modificaciones que deban producirse, las que se elevarán para la consideración del Sr. Administrador Nacional. Las reuniones de que se trata, son sin perjuicio de aquellas extraordinarias que las necesidades y circunstancias así lo requieran.

El primer ingreso de Posiciones Arancelarias al sistema informático será resuelto por la Comisión en base a la información recibida hasta el presente de las distintas áreas técnicas y operativas.

Hasta tanto la División Análisis y Procesamiento de la Información del Departamento Policía Aduanera disponga de los medios para el ingreso directo de la información al sistema informático, el dictamen de la Comisión se remitirá en forma reservada al Departamento Informático para la incorporación de los datos al sistema.

El procesamiento para las modificaciones se realizará evaluando las sugerencias y observaciones elevadas por la División Análisis y Procesamiento de la Información del Departamento Policía Aduanera y además las que cada una de las Secretarías propongan, dejando constancias fundamentadas en Actas del detalle de Altas y Bajas que deben ser ingresadas al sistema informático.

La Secretaría de Control, cuando razones de urgencia lo requieran, podrá por sí o a solicitud de otras Secretarías efectuar nuevas Altas e ingresarlas al sistema. En la primer reunión de Secretarios se deberá aprobar la continuidad de esas Altas, procediendo en consecuencia.

Al fin de ajustarse al porcentaje de verificación selectiva que disponga la superioridad con miras a la compatibilización con el Sistema Informático MARIA, los Secretarios procederán a disponer las bajas paulatinas de las Posiciones Arancelarias que correpondan.

Las Altas y Bajas posteriores a la primer comunicación serán dispuestas en las reuniones de los Secretarios, manteniendo la Secretaría de Control las facultades indicadas anteriormente para casos de urgencia.

La División Análisis y Procesamiento de la Información del Departamento Policía Aduanera en orden a su cometido recabará toda la información necesaria de las demás áreas de la Administración Nacional por la vía jerárquica correspondiente, recepcionando asimismo toda la información de terceros que considere pertinente.

Procesada la misma, preparará el listado de Altas y Bajas de posiciones arancelarias a elevar a la Secretaría de Control para la evaluación de las Altas urgentes por dicha Secretaría y para su posterior presentación en la próxima reunión de Secretarios.

Indicará el porcentaje de verificación obligatoria que correspondió a cada Aduana en función a la totalidad de despachos presentados.

Informará las novedades producidas en las verificaciones en cuanto a cantidad de despachos verificados y a las infracciones denunciadas.

Informará también sobre importación de mercaderías no habituales en Aduanas del Interior que pudieren ser objetos de una especial vigilancia.

Por último, procederá al cumplimiento de las decisiones de la Comisión y al control posterior de las mismas, arbitrando los medios que fueren necesarios.

En jurisdicción de las Aduanas de Buenos Aires, Ezeiza y las que en el futuro cuenten con conexión al sistema informático central con emisión del Certificado de Pago, la leyenda "VERIFICACION OBLIGATORIA" figurará en el Certificado de Pago.

En ese caso, el agente aduanero que supervise el desgloce asentará con firma y sello la leyenda "VERIFICACION OBLIGATORIA" en el sobre-carátula (Form. O. M. 1000), remitiendo el despacho a la U. T. V. V.

Para las Aduanas no incluidas en el sistema informático central arriba mencionado, pero que deban aplicar el presente sistema selectivo, la Comisión comunicará las Posiciones Arancelarias de verificación obligatoria, las que deberán mantenerse en forma reservada en las Jefaturas de las U. T. V. V. para su aplicación diaria.

Para las demás aduanas, la leyenda "VERIFICACION OBLIGATORIA" deberá ser establecida por el agente aduanero de la U. T. V. V. en el sobre-carátula (Form. O. M. 1000) y en la matriz del despacho de importación, con firma y sello, previo al fotocopiado, se establecerá en la matriz y en los parciales 1 y 2 del despacho.

3 — SELECCION POR MERCADERIAS Y TRATAMIENTOS ESPECIALES.

1 — Residuos de fabricación, desechos y desperdicios en general.

2 — Mercaderías usadas, reacondicionadas o no.

3 — Mercaderías fuera de standard, segunda o tercera calidad con deficiencias de materiales o fabricación.

4 — SELECCION POR DESPACHOS DE IMPORTACION PRESENTADOS DESPUES DE LA HORA 22.00 EN LA ADUANA DE EZEIZA.

Los Despachos de Importación presentados después de la hora 22.00, únicamente cuando se tratare de mercaderías altamente perecederas y cuya conservación no fuere posible en jurisdicción de la Aduana de Ezeiza, serán registrados con la numeración que le corresponda por ingreso manual a partir del número 001, ingresándose posteriormente a la base de despachos con esa misma numeración.

En este caso, se aplicará el procedimiento de selección previsto en el punto 1 de este Anexo para las Aduanas que no cuenten con conexión al sistema informático aduanero.

El ingreso a la base de datos y el fotocopiado se realizará después del libramiento de la mercadería otorgándose al sobre del despacho el destino establecido en el Artículo 2º de esta Resolución.

El depósito bancario del importe de los tributos percibidos únicamente en efectivo, con otorgamiento de recibo, será realizado en el primer día hábil siguiente al del registro del despacho de importación, con cargo al número originariamente asignado según el procedimiento indicado en el primer párrafo de este punto.

En las Aduanas del Interior, para la vía aérea exclusivamente y ante similar circunstancia, se procederá de igual forma adaptando el trámite a la operativa particular de cada Aduana.

EL ORIGINAL DE ESTE ANEXO SE APROBO POR PRIMERA VEZ POR RESOLUCION Nº 1166/92. ESTA ES LA SEGUNDA MODIFICACION APROBADA POR LA RESOLUCION /94.

Dirección General Impositiva

IMPUESTOS

Resolución General 3832/94

Impuesto a las Ganancias, personas físicas y sucesiones indivisas. Impuesto sobre los Activos, empresas o explotaciones unipersonales con cierre de ejercicio en diciembre de 1993. Impuestos sobre los Bienes Personales No Incorporados al Proceso Económico. Impuesto al Valor Agregado, declaración jurada informativa anual (F. 439, personas físicas y sucesiones indivisas). Fechas de vencimiento general. Período Fiscal 1993.

Bs. As., 31/5/94

VISTO las Resoluciones Generales Nros. 3348, 3480 y sus respectivas modificaciones, 3570 y 3568, y

CONSIDERANDO:

Que mediante las citadas resoluciones generales se establecieron las fechas de vencimiento general para la presentación de las declaraciones juradas e ingreso de los saldos de impuesto resultantes de las mismas, respecto de los tributos sobre los activos —sujetos pasivos del gravamen citados en los incisos c) y e) del artículo 2º, Capítulo I, Título I, de la Ley Nº 23.760 y sus modificaciones—, sobre los bienes personales no incorporados al proceso económico, a las ganancias —personas físicas y sucesiones indivisas— y presentación de la declaración jurada informativa anual del impuesto al valor agregado, respectivamente.

Que con la finalidad de facilitar el cumplimiento de las obligaciones impuestas por las citadas normas a los contribuyentes, es conveniente establecer, con carácter de excepción, respecto del período fiscal 1993, una prórroga de los vencimientos previstos en las mismas para la presentación de los formularios correspondientes y, en su caso,

ingreso de los saldos de impuesto determinados.

Que ha tomado la intervención que le compete la Dirección de Legislación.

Que la presente se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por el artículo 7º de la Ley Nº 11.683, texto ordenado en 1978 y sus modificaciones.

Por ello,

EL DIRECTOR GENERAL
DE LA DIRECCION GENERAL IMPOSITIVA
RESUELVE:

Artículo 1º — Establécese como fechas de vencimiento general para el ingreso del saldo de impuesto, correspondiente al período fiscal 1993, las que se indican seguidamente:

1. Responsables cuyo número de clave única de identificación tributaria (C.U.I.T.) termine en cero o uno: el día 15 de junio de 1994, inclusive.

2. Responsables cuyo número de clave única de identificación tributaria (C.U.I.T.) termine en dos o tres: el día 16 de junio de 1994, inclusive.

3. Responsables cuyo número de clave única de identificación tributaria (C.U.I.T.) termine en cuatro o cinco: el día 17 de junio de 1994, inclusive.

4. Responsables cuyo número de clave única de identificación tributaria (C.U.I.T.) termine en seis, siete, ocho o nueve: el día 21 de junio de 1994, inclusive.

Los citados vencimientos son aplicables a los impuestos, contribuyentes y responsables que se indican a continuación:

1. Impuesto a las ganancias: personas físicas y sucesiones indivisas. Artículo 1º de la Resolución General Nº 3570.

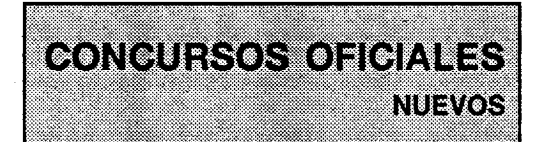
2. Impuesto sobre los bienes personales no incorporados al proceso económico: personas físicas y sucesiones indivisas domiciliadas en el país o en el exterior. Títulos I y II de la Resolución General Nº 3480 y sus modificaciones.

3. Impuesto sobre los activos: sujetos pasivos del gravamen, citados en los incisos c) y e) del artículo 2º, Capítulo I, Título I, de la Ley Nº 23.760 y sus modificaciones, cuyo período fiscal coincida con el año calendario.

Las fechas de vencimiento establecidas en el primer párrafo sustituyen, exclusivamente y con carácter de excepción respecto del período fiscal 1993, a las fijadas en las resoluciones generales citadas en los puntos 1. y 2. precedentes, y en el artículo 1º de la Resolución General Nº 3348 y sus modificaciones.

Art. 2º — La presentación de los formularios de declaración jurada de los impuestos mencionados en el artículo anterior, la nota a la que alude el artículo 8º de la Resolución General Nº 3480 y sus modificaciones, así como la declaración jurada informativa anual del impuesto al valor agregado, formulario Nº 439 —de tratarse de personas físicas y sucesiones indivisas—, deberá efectuarse hasta el día 27 de junio de 1994, inclusive.

Art. 3º — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Ricardo Cossio.



PRESIDENCIA DE LA NACION

SECRETARIA DE RECURSOS NATURALES Y AMBIENTE HUMANO

ADMINISTRACION DE PARQUES NACIONALES

Resolución Nº 000198/94

Bs. As., 23/5/94

VISTO la Resolución Nº 129/94, disponiendo la convocatoria a concurso general para cubrir el cargo Nivel B "Director de Costeo y Estadística" dependiente de la Dirección Nacional de Recursos Recreacionales y Productivos, y

CONSIDERANDO:

Que el Organo de Selección propone, finalizada la "Entrevista Laboral", declarar el concurso desierto, dado que ninguno de los inscriptos resultó aprobado en la etapa mencionada.

Que consecuentemente, procede el llamado a concurso "Abierto", según lo dispone el artículo 18º, inciso c) del Decreto Nº 993/91.

Que la presente se dicta de acuerdo a las facultades conferidas por el Artículo 24, inciso f) de la Ley 22.351.

Por ello,

EL PRESIDENTE DEL DIRECTORIO DE LA
ADMINISTRACION DE PARQUES NACIONALES
RESUELVE:

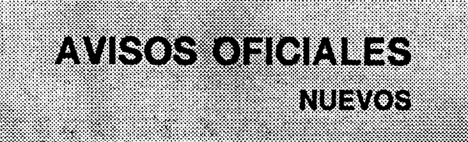
Artículo 1º — Declarar desierto el Concurso General para el Cargo Nivel B "Director de Costeo y Estadística" de la Dirección Nacional de Recursos Recreacionales y Productivos.

Art. 2º — Proceder a una nueva convocatoria con carácter de "Concurso Abierto".

Art. 3º — Tome conocimiento la Delegación Jurisdiccional de Carrera en la Administración de Parques Nacionales, a los efectos que le competan.

Art. 4º — Publíquese por UN (1) día en el Boletín Oficial. Dése al Boletín Informativo, exhíbase en las carteleras de Casa Central e Intendencias del Organismo. Hecho, remítase al Departamento de Recursos Humanos para la implementación de lo dispuesto. — Dr. FELIPE C. LARIVIERE - Presidente del Directorio.

e. 2/6 Nº 1780 v. 2/6/94



PRESIDENCIA DE LA NACION

SECRETARIA DE LA FUNCION PUBLICA

CONSEJO NACIONAL DE LA MUJER

Resolución Nº 28/94

Bs. As., 30/5/94

VISTO el Decreto Nº 993 del 27 de mayo de 1991, la Resolución S.F.P. Nº 30 del 20 de marzo de 1992, y los antecedentes del proceso de Selección, y

CONSIDERANDO:

Que por el Decreto citado, se aprobó el cuerpo normativo que constituye el SISTEMA NACIONAL DE LA PROFESION ADMINISTRATIVA (SINAPA), en cuyo Capítulo II se regula la cobertura de cargos vacantes en los organismos abarcados por dicho Sistema.

Que por la segunda norma invocada se ha establecido la metodología para efectuar los procesos de selección de dichos cargos.

Que el Organo de Selección ha cumplido los pasos establecidos en la normativa vigente.

Que la presente se dicta en virtud de las atribuciones conferidas por el artículo 31 del Anexo I al Decreto Nº 993/91.

Por ello:

LA PRESIDENTE DEL
CONSEJO NACIONAL DE LA MUJER
RESUELVE:

Artículo 1º — Desígnase en el Consejo Nacional de la Mujer a las personas nombradas en los cargos descriptos en el ANEXO I.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — MARIA VIRGINIA FRANGANILLO, Presidenta del Consejo Nacional de la Mujer, Presidencia de la Nación.

ANEXO I

ORGANISMO	NIVEL Y GRADO	APELLIDO Y NOMBRE
Unidad Presidencia	D - Asistente Administrativo	1. - DIAZ AMARAL, Sandra Elida D.N.I. 21.903.713
Dirección Nacional de Asistencia Técnica	C - Coordinador de Capac. y Asis. Téc. y Difusión de Programas de Desarrollo.	1. - GIRI, Beatriz Ana D.N.I. 10.360.769
Dirección Nacional de Asistencia Técnica	C - Coordinador de la Cooperación con Org. Públicos y Privados para el desarrollo de programas.	1. - PRIETO, Karina Mónica D.N.I. 20.025.832
Dirección Nacional de Asistencia Técnica	E - Auxiliar Administrativo	1. - IMPALA, Darío Salvador D.N.I. 13.215.694
Dirección Nacional de Relaciones Institucionales	E - Auxiliar Administrativo	1. - SINLAF, Cristina Zulema D.N.I. 6.726.652

e. 2/6 Nº 1795 v. 2/6/94

MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

Resolución Nº 633/94

Bs. As., 12/5/94

VISTO el Expediente Nº 3447/92 del registro de la SECRETARIA DE TRANSPORTE y el Decreto Nº 863 del 29 de abril de 1993, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el Decreto mencionado se aprobó la Licitación Pública Nacional e Internacional por el Régimen de Concesión de Obra Pública por Peaje, para la Modernización, Ampliación, Operación y Mantenimiento del Sistema de Señalización y Tareas de Redragado y Mantenimiento de la Vía Navegable Troncal, comprendidas entre el kilómetro 584 del RIO PARANA tramo exterior de Acceso al Puerto de SANTA FE y la zona de aguas profundas naturales en el RIO DE LA PLATA exterior hasta la altura del kilómetro 205,3 del Canal PUNTA INDIO, por el Canal INGENIERO EMILIO MITRE.

Que a través de la Resolución Nº 507 del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, de fecha 20 de mayo de 1993, se procedió al llamado y publicación de la citada licitación.

Que mediante Resolución Nº 891 del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, de fecha 7 de agosto de 1993, se constituyó la *COMISION TECNICA ASESORA* para el Análisis de Evaluación de las Ofertas.

Que con fecha 14 de enero de 1994 se procedió a la recepción y apertura de las ofertas —sobre Nº 1— habiéndose presentado SEIS (6) oferentes.

Que de las mismas se confirió vista a los interesados, habiéndose presentado observaciones, las que a su vez fueron materia de responde dentro del término establecido.

Que las ofertas presentadas así como las observaciones que merecieran, fueron estudiadas y merituadas por los distintos grupos de trabajo integrantes de la COMISION TECNICA ASESORA.

Que asimismo, la Comisión procedió a aceptar el informe de cada uno de los oferentes, realizado por las subcomisiones evaluadoras, en lo que al cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos por el pliego se refiere, como así también aprobar el puntaje asignado a las ofertas en sus aspectos técnicos.

Que dicha Comisión, en base a estos análisis, aconsejó considerar admisibles las ofertas correspondientes a los Consorcios: PENTAMAR S.A. - GREAT LAKES DREDGE & DOCK COMPANY; JAN DE NUL N.V. S.A. - KOCOUREK S.A. DE CONSTRUCCIONES C.I.F. e I. - HORACIO O. ALBANO ING. Y CONSTRUCCIONES S.A.C.I.F.I. - EMEPA S.A.; ENCARTEC; VICTORIO AMERICO GUALTIERI y DRAGADOS Y OBRAS PORTUARIAS S.A. - SUPERCEMENTO S.A.I.C.

Que conforme lo expuesto precedentemente, y lo dispuesto en el Artículo 6.4.3. del Pliego de Bases y Condiciones, la COMISION TECNICA ASESORA aconsejó aceptar las ofertas presentadas por los Consorcios PENTAMAR S.A. - GREAT LAKES DREDGE & DOCK COMPANY; JAN DE NUL N.V. S.A. - KOCOUREK S.A. DE CONSTRUCCIONES C.I.F. e I. - HORACIO O. ALBANO ING. Y CONSTRUCCIONES S.A.C.I.F.I. - EMEPA S.A. y DRAGADOS Y OBRAS PORTUARIAS S.A. - SUPERCEMENTO S.A.I.C. y rechazar las ofertas de los oferentes ENCARTEC y VICTORIO AMERICO GUALTIERI, en virtud de no haber obtenido estas el puntaje mínimo requerido en el Artículo 6.4.2. del Pliego de Bases y Condiciones.

Que mediante Resolución Nº 464 del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, de fecha 7 de abril de 1994, se procedió a resolver sobre la situación de cada oferente, aceptando y/o rechazando las presentaciones efectuadas, conforme a lo dispuesto en el Artículo 6.4.3. del Pliego de Bases y Condiciones.

Que el presentante ENCARTEC, en tiempo y forma, impugnó la resolución citada en el párrafo precedente, que rechazaba su oferta.

Que mediante Resolución Nº 516 del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, de fecha 20 de abril de 1994, se procedió a ampliar el plazo previsto en el Artículo 6.4.7. del Pliego de Bases y Condiciones para resolver las impugnaciones.

Que dada la complejidad del proceso licitatorio y la necesidad de proceder a un análisis exhaustivo de los aspectos técnicos, contables y legales de la impugnación presentada, la SECRETARIA DE TRANSPORTE, procedió a contratar a una consultora privada para que se expida sobre la misma, independientemente del informe de la COMISION TECNICA ASESORA, creada por Resolución Nº 891/93 del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS.

Que el informe de la consultora que se contratara fue debidamente merituado y se encuentra agregado al expediente licitatorio.

Que los informes citados, compartidos por la SECRETARIA DE TRANSPORTE, han considerado y evaluado debidamente todos y cada uno de los agravios expresados por el impugnante y luego de un pormenorizado análisis de los mismos, los han rechazado categóricamente.

Que este Ministerio hace suyas todas las consideraciones y argumentaciones de los referidos informes.

Que el Servicio Jurídico permanente ha tomado la intervención pertinente.

Que el suscripto resulta competente en virtud de lo establecido en el Decreto Nº 863/93, para el dictado de la presente medida.

Por ello,

EL MINISTRO DE ECONOMIA Y
OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS
RESUELVE:

Artículo 1º — No hacer lugar a la impugnación efectuada por el presentante ENCARTEC, por las fundamentaciones contenidas en el Acta Nº 17 de fecha 26 de abril de 1994, de la COMISION TECNICA ASESORA, creada por Resolución Nº 891/93 del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, que se agrega en copia autenticada y forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2º — No hacer lugar al pedido de nulidad de la Resolución Nº 464 del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, de fecha 7 de abril de 1994, efectuada por el presentante ENCARTEC, por las fundamentaciones citadas en el Artículo 1º de la presente resolución.

Art. 3º — Proceder a la apertura del Sobre Nº 2 de la presente licitación, el día 13 de mayo de 1994, a las 17.00 horas, en la sede de la DIRECCION NACIONAL DE CONSTRUCCIONES PORTUARIAS Y VIAS NAVEGABLES, sita en la Avenida España Nº 2221, Planta Baja, de esta Capital Federal.

Art. 4º — Notifíquese a los interesados.

Art. 5º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Dr. DOMINGO FELIPE CAVALLO, Ministro de Economía y Obras y Servicios Públicos.

NOTA: El Acta Anexa al artículo 1º, no se publica.

e. 2/6 Nº 1791 v. 2/6/94

MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

Resolución Nº 665/94

Bs. As., 19/5/94

VISTO lo dispuesto por el Decreto Nº 993 de fecha 27 de mayo de 1991, la Resolución Nº 59 de fecha 5 de abril de 1993 y la Resolución Conjunta Nº 092 de fecha 23 de diciembre de 1993 emanada de la SECRETARIA de la FUNCION PUBLICA del MINISTERIO DEL INTERIOR y del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, y

CONSIDERANDO:

Que el Decreto Nº 993/91 aprobó el cuerpo normativo que constituye el SISTEMA NACIONAL DE LA PROFESION ADMINISTRATIVA (SINAPA).

Que la Resolución Nº 59/93 aprobó el nomenclador de las Funciones Ejecutivas correspondientes a unidades orgánicas de nivel Dirección Nacional, General o Direcciones de los TRES (3) mayores índices de ponderación, entre los que se encuentran la Dirección de Operaciones Inmobiliarias, dependiente de la Dirección Nacional de Bienes del Estado de la Subsecretaría de Administración de Bienes de la SECRETARIA DE HACIENDA.

Que mediante la Resolución Conjunta Nº 092/93 el Señor Ministro de Economía y Obras y Servicios Públicos y el Señor Secretario de la Función Pública del MINISTERIO DEL INTERIOR designan a los funcionarios que integrarán el Comité de Selección previsto en el Artículo 35 del Anexo I del Decreto Nº 993/91.

Que el Comité de Selección del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS luego de haber realizado un profundo análisis de los antecedentes presentados por los candidatos del citado cargo, llegó a la conclusión que la selección para el cargo debía ser declarada desierta.

Que la autoridad competente del área comparte el criterio adoptado por el Comité de Selección.

Que a tenor de las facultades conferidas por el Decreto Nº 101 del 16 de enero de 1985, procede disponer sobre el particular.

Por ello,

EL MINISTRO DE ECONOMIA Y
OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS
RESUELVE:

Artículo 1º — Declárase desierta la selección sustanciada para la cobertura del cargo con función ejecutiva de Director de Operaciones Inmobiliarias de la Dirección Nacional de Bienes del Estado dependiente de la SUBSECRETARIA DE ADMINISTRACION DE BIENES correspondiente a la estructura organizativa de la SECRETARIA DE HACIENDA.

Art. 2º — Notifícase a los interesados.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Doctor JOSE ARMANDO CARO FIGUEROA, Ministro de Trabajo y Seguridad Social e Int. de Economía y Obras y Servicios Públicos.

e. 2/6 Nº 1792 v. 2/6/94

MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

Resolución Nº 666/94

Bs. As., 20/5/94

VISTO el Expediente Nº 3447/92 del registro de la SECRETARIA DE TRANSPORTE y el Decreto Nº 863 del 29 de abril de 1993, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el Decreto mencionado se aprobó la Licitación Pública Nacional e Internacional por el Régimen de Concesión de Obra Pública por Peaje, para la Modernización, Ampliación, Operación y Mantenimiento del Sistema de Señalización y Tareas de Redragado y Mantenimiento de la Vía Navegable Troncal, comprendidas entre el kilómetro 584 del RIO PARANA tramo exterior de Acceso al Puerto de SANTA FE y la zona de aguas profundas naturales en el RIO DE LA PLATA exterior hasta la altura del kilómetro 205,3 del Canal PUNTA INDIO, por el Canal INGENIERO EMILIO MITRE.

Que a través de la Resolución Nº 507 del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, de fecha 20 de mayo de 1993, se procedió al llamado y publicación de la citada licitación.

Que mediante Resolución Nº 891 del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, de fecha 7 de agosto de 1993, se constituyó la COMISION TECNICA ASESORA para el Análisis de Evaluación de las Ofertas.

Que con fecha 14 de enero de 1994 se procedió a la recepción y apertura de las ofertas —sobre Nº 1— habiéndose presentado SEIS (6) oferentes.

Que de las mismas se confirió vista a los interesados, habiéndose presentado observaciones, las que a su vez fueron materia de responde dentro del término establecido.

Que las ofertas presentadas así como las observaciones que merecieran, fueron estudiadas y merituadas por los distintos grupos de trabajo integrantes de la COMISION TECNICA ASESORA.

Que asimismo, la Comisión procedió a aceptar el informe de cada uno de los oferentes, realizado por las subcomisiones evaluadoras, en lo que al cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos por el pliego se refiere, como así también aprobar el puntaje asignado a las ofertas en sus aspectos técnicos.

Que dicha Comisión, en base a estos análisis, aconsejó considerar admisibles las ofertas correspondientes a los Consorcios: PENTAMAR S.A. - GREAT LAKES DREDGE & DOCK COMPANY; JAN DE NUL N.V. S.A. - KOCOUREK S.A. DE CONSTRUCCIONES C.I.F. e I. - HORACIO O. ALBANO ING. Y CONSTRUCCIONES S.A.C.I.F.I. - EMEPA S.A.; ENCARTEC; VICTORIO AMERICO GUALTIERI y DRAGADOS Y OBRAS PORTUARIAS S.A. - SUPERCEMENTO S.A.I.C.

Que conforme lo expuesto precedentemente, y lo dispuesto en el Artículo 6.4.3. del Pliego de Bases y Condiciones, la COMISION TECNICA ASESORA aconsejó aceptar las ofertas presentadas por los Consorcios PENTAMAR S.A. - GREAT LAKES DREDGE & DOCK COMPANY; JAN DE NUL N.V. S.A. - KOCOUREK S.A. DE CONSTRUCCIONES C.I.F. e I. - HORACIO O. ALBANO ING. Y CONSTRUCCIONES S.A.C.I.F.I. - EMEPA S.A. y DRAGADOS Y OBRAS PORTUARIAS S.A. - SUPERCEMENTO S.A.I.C. y rechazar las ofertas de los oferentes ENCARTEC y VICTORIO AMERICO GUALTIERI, en virtud de no haber obtenido estas el puntaje mínimo requerido en el Artículo 6.4.2. del Pliego de Bases y Condiciones.

Que mediante Resolución Nº 464 del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, de fecha 7 de abril de 1994, se procedió a resolver sobre la situación de cada oferente, aceptando y/o rechazando las presentaciones efectuadas, conforme a lo dispuesto en el Artículo 6.4.3. del Pliego de Bases y Condiciones.

Que los oferentes VICTORIO AMERICO GUALTIERI y el Consorcio ENCARTEC, impugnaron la resolución citada en el párrafo precedente, que rechazaba sus ofertas.

Que conforme lo previsto en el Artículo 6.4.7. del Pliego de Bases y Condiciones, el MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, por Resolución Nº 515 de fecha 20 de abril de 1994 y por Resolución Nº 663 de fecha 12 de mayo de 1994, resolvió las impugnaciones planteadas, no haciendo lugar a las mismas.

Que conforme lo dispuesto en el Artículo 2º de la *Resolución Nº 633/94 del MINISTERIO DE* ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, el día 13 de mayo de 1994, se procedió a la apertura del Sobre Nº 2, en cumplimiento a lo dispuesto en el Artículo 6.5 del Pliego de Bases y Condiciones.

Que el oferente que propuso el precio unitario básico más bajo ofertado, aplicado el procedimiento y orden de mérito establecido en el Artículo 6.6. del Pliego de Bases y Condiciones, fue el Consorcio JAN DE NUL N.V. S.A. - KOCOUREK S.A. DE CONSTRUCCIONES C.I.F. e I. - HORACIO O. ALBANO ING. Y CONSTRUCCIONES S.A.C.I.F.I. - EMEPA S.A.

Que atento a lo expuesto se está en condiciones de decidir con respecto a la licitación del acápite.

Que el Servicio Jurídico permanente ha tomado la intervención pertinente.

Que el suscripto resulta competente en virtud de lo establecido en el Decreto Nº 863/93, para el dictado de la presente medida.

Por ello,

EL MINISTRO DE ECONOMIA Y
OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS
RESUELVE:

Artículo 1º — Preadjudicar la Licitación Pública Nacional e Internacional por el Régimen de Concesión de Obra Pública por Peaje, para la Modernización, Ampliación, Operación y Mantenimiento del Sistema de Señalización y Tareas de Redragado y Mantenimiento de la Vía Navegable Troncal, comprendidas entre el kilómetro 584 del RIO PARANA tramo exterior de Acceso al Puerto de SANTA FE y la zona de aguas profundas naturales en el RIO DE LA PLATA exterior hasta la altura del kilómetro 205,3 del Canal PUNTA INDIO, por el Canal INGENIERO EMILIO MITRE, al oferente JAN DE NUL N.V. S.A. - KOCOUREK S.A. DE CONSTRUCCIONES C.I.F. e I. - HORACIO O. ALBANO ING. Y CONSTRUCCIONES S.A.C.I.F.I. - EMEPA S.A.

Art. 2º — Aprobar el orden de mérito propuesto por la COMISION TECNICA ASESORA, en el Acta Nº 19, de fecha 18 de mayo de 1994, que en copia autenticada forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 3º — Declarar que el mantenimiento de todos los rubros y especificaciones indicados en la oferta, es requisito necesario para considerar el carácter de participante y en su caso, resultar adjudicataria de la presente licitación.

Art. 4º — Declarar admisibles las restantes ofertas, las que serán consideradas subsidiariamente en el caso que al preadjudicatario mencionado en el Artículo 1º, se le desestime por cualquier razón su oferta o ésta fuere retirada. A tal fin deberán mantenerse vigentes las garantías oportunamente constituidas y acreditarse sus eventuales prórrogas.

Art. 5º — Notifíquese a los interesados.

Art. 6º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Dr. DOMINGO FELIPE CAVALLO, Ministro de Economía y Obras y Servicios Públicos.

ACTA Nº 19 DE LA COMISION TECNICA ASESORA RES. Nº 891 ME y O y SP

- - - - - - - - - - - - En la Ciudad de Buenos Aires, a los dieciocho días del mes de mayo de mil novecientos noventa y cuatro, siendo las trece horas se reúne la Comisión Técnica Asesora

integrada por los señores: Licenciado Rafael Eduardo CONEJERO, Don Jesús G. GONZALEZ, Doctor Alberto Raúl VIDAL, Diputado de la Nación Ingeniero Gualberto VENECIA, Ingeniero Julio Carlos LUCCA, Doctor Jorge Fernando CABRERA, Ingeniero Marcelo Juan SEILLANT, Licenciado Daniel Horacio TAFALLA, Doctor Diego PINKLER, Contador César Reynaldo BOGADO, Doctora Patricia Elena COMIN, Licenciado José María DE LIBES, con la presencia del Doctor Miguel Angel GALLARDO, de la Comisión Bicameral del Honorable Congreso de la Nación. -

- - - - - - - - - De acuerdo al resultado de la apertura de los Sobres Nº 2, efectuado el día 13 de mayo ppdo., y en cumplimiento del Art. 6.6. del Pliego de Bases y Condiciones, se pone a consideración el Orden de Mérito de las Ofertas en función del Precio Unitario Básico más bajo ofertado el cual es volcado en planilla que se anexa a la presente Acta luego de su aprobación y que pasa a formar parte integrante de la misma. -

- - - - - - - - - En función del Orden de Mérito establecido y en cumplimiento del Art. 6.7. del Pliego de Bases y Condiciones, se decide la elevación de un proyecto de resolución preadjudicando la obra al Consorcio que resultara primero en dicho Orden de Mérito. - - - - - - - -

- - - - - - - - - Siendo las quince horas, se da clausura a la reunión con la aprobación del la presente. -

LIC. RAFAEL E. CONEJERO — DR. ALBERTO R. VIDAL

DON JESUS GONZALEZ — DR. DIEGO PINKLER

ING. MARCELO SEILLANT — DR. CESAR R. BOGADO

LIC. DANIEL H. TAFALLA — DR. FERNANDO CABRERA

LIC. JOSE M. DE LIBES — DR. MIGUEL A. GALLARDO

ING. GUALBERTO VENECIA

LICITACION PUBLICA NACIONAL E INTERNACIONAL POR EL REGIMEN DE CONCESION DE OBRA PUBLICA POR PEAJE, PARA LA MODERNIZACION, AMPLIACION, OPERACION Y MANTENIMIENTO DE LA VIA NAVEGABLE TRONCAL, COMPRENDIDA ENTRE EL KILOMETRO 584 DEL RIO PARANA, TRAMO EXTERIOR DE ACCESO AL PUERTO DE SANTA FE Y LA ZONA DE AGUAS PROFUNDAS NATURALES EN EL RIO DE LA PLATA EXTERIOR HASTA LA ALTURA DEL KILOMETRO 205,3 DEL CANAL PUNTA INDIO POR EL CANAL INGENIERO EMILIO MITRE.

ORDEN DE MERITO

(ARTICULO 6.6. del PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES)

POSICION	OFERENTE	PRECIO UNITARIO BASICO OFERTADO U$S/TRN
1º	JAN DE NUL-KOCOUREK-ALBANO-EMEPA	NOVENTA Y SIETE CENTAVOS DE DOLAR (U$S 0,97-)
2º	DRAGADOS Y OBRAS PORTUARIAS S.A. SUPERCEMENTO S.A.I.C.	UN DOLAR CON TRECE CENTAVOS (U$S 1,13)
3º	PENTAMAR S.A. y GREAT LAKES DREDGE & DOCK COMPANY	UN DOLAR CON DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO MILESIMOS (U$S 1,268)

e. 2/6 Nº 1793 v. 2/6/94

MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

Resolución Nº 673/94

Bs. As., 23/5/94

VISTO el Decreto Nº 178 del 9 de febrero de 1993, y

CONSIDERANDO:

Que por la norma citada se declara de interés nacional a las acciones emergentes de la ejecución del Plan Financiero de 1992 a financiarse con recursos otorgados por THE EXPORT-IMPORT BANK OF JAPAN.

Que mediante el mencionado decreto se autorizó al Señor MINISTRO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS o al funcionario o funcionarios que el mismo designe, a suscribir, en nombre y representación de la NACION ARGENTINA, los Contratos de Préstamo y la documentación complementaria aprobados por el artículo 2º del mismo.

Que se hace necesario designar a uno o más funcionarios para suscribir la documentación que resultare necesaria a fin de obtener los desembolsos por parte de THE EXPORT-IMPORT BANK OF JAPAN.

Que el Artículo 3º del Decreto Nº 178 del 9 de febrero de 1993 autoriza al dictado de la presente.

Por ello,

EL MINISTRO DE ECONOMIA Y
OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS
RESUELVE:

Art. 1º — Facúltase al señor SECRETARIO DE HACIENDA del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS y al señor SUBSECRETARIO DE PRESUPUESTO para que, en forma conjunta o indistinta, suscriban en nombre y representación de la NACION ARGENTINA, la documentación que resultare necesaria para obtener los desembolsos emergentes de los Contratos de Préstamo firmados con THE EXPORT-IMPORT BANK OF JAPAN.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial y archívese. — Dr. DOMINGO FELIPE CAVALLO - Ministro de Economía y Obras y Servicios Públicos.

e. 2/6 Nº 1794 v. 2/6/94

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Según el artículo 757 del Código de Comercio, se ha dispuesto la caducidad del cupón Nº 18 de u$s. 135,34 Nº 331.795, del empréstito Bonos Externos 1981. Buenos Aires, 18 may. 1994.— EDGARDO F. ESCALANTE - Asistente del Tesoro. — ALICIA M. ARONOW - Asistente - Subgerencia de Tesorería - Gerencia del Tesoro.

e. 2/6 Nº 84.298 v. 2/6/94

SECRETARIA DE INGRESOS PUBLICOS

ADMINISTRACION NACIONAL DE ADUANAS

Expediente Nº 601.099/90

ANCO S3.

Bs. As., 5/5/94

Se le hace saber a la firma DISTRIBUIDORA HAMELIN S. A. que en el expediente Nº 601.099/90, que tramita ante el Departamento Contencioso - Capital - Secretaría de Actuación Nº 3 de la ADMINISTRACION NACIONAL DE ADUANAS con fecha: NOVIEMBRE 23 de 1993. Se ha dispuesto:

VISTO la constancia de publicación en el Boletín Oficial, de la notificación a la sumariada DISTRIBUIDORA HAMELIN S. A., para que comparezca a estar a derecho y ejercite su defensa, y considerando el vencimiento de los plazos sin que la misma se haya presentado en autos, se DECRETA SU REBELDIA en los términos del art. 1105 del C.A. NOTIFIQUESE por edictos, en la forma prevista por el art. 1013 inc. h) del mismo texto legal, haciéndosele saber que las sucesivas notificaciones se harán efectivas en forma automática en los estrados de este Depto. Contencioso, de conformidad con lo prescripto por el art. 1013 inc. g) de la mención norma. DRA. SILVIA DE VILLAFAÑE - 2º Jefe Div. Sec. de Act. Nº 3.

e. 2/6 Nº 1781 v. 2/6/94

DIRECCION GENERAL IMPOSITIVA

LISTADO DE CONSTANCIAS DEFINITIVAS DE NO RETENCION DEL IMPUESTO A LAS GANANCIAS ART. 28. RESOLUCION GENERAL Nº 2784.

DEPENDENCIA: REGION RIO CUARTO

CODIGO: 279.

NUMERO DE CONSTANCIA	C.U.I.T.	Nº DE INSC.	CONTRIBUYENTE PETICIONARIO
108 - 279	30-51692537-6		ECHENIQUE Y CIA S. R. L.

e. 2/6 Nº 1782 v. 2/6/94

DIRECCION GENERAL IMPOSITIVA

Paraná, 13/5/94

LISTADO DE CONSTANCIAS DEFINITIVAS DE NO RETENCION DEL IMPUESTO A LAS GANANCIAS - ARTICULO 28 - RESOLUCION GENERAL Nº 2784 Y SUS MODIFICACIONES.

DEPENDENCIA: DISTRITO CONCEPCION DEL URUGUAY.

CODIGO: 481

NUMERO DE CONSTANCIA	C.U.I.T.	CONTRIBUYENTE PETICIONARIO
28 - 481	30-51662138-5	FRIGORIFICO ENTRERRIANO DE PRODUCTORES AVICOLAS S. A.

TOTAL DE CONSTANCIAS: UNA (1)

e. 2/6 Nº 1783 v. 2/6/94

DIRECCION GENERAL IMPOSITIVA

LISTADO DE CONSTANCIAS DEFINITIVAS DE NO RETENCION DEL IMPUESTO A LAS GANANCIAS - ARTICULO 28 - RESOLUCION GENERAL Nº 2784 Y SUS MODIFICACIONES.

DEPENDENCIA: DISTRITO CONCEPCION DEL URUGUAY.

CODIGO: 481

NUMERO DE CONSTANCIA	C.U.I.T. Nº	CONTRIBUYENTE PETICIONARIO
29 - 481	30-58269875-5	FERRERI GANADERA S. A.

TOTAL DE CONSTANCIAS: UNA (1)

e. 2/6 Nº 1784 v. 2/6/94

DIRECCION GENERAL IMPOSITIVA

LISTADO DE CONSTANCIA DEFINITIVA DE NO RETENCION DEL IMPUESTO A LAS GANANCIAS, ARTICULO 28 DE LA RESOLUCION GENERAL Nº 2784.

DEPENDENCIA: AGENCIA NEUQUEN

NUMERO DE CONSTANCIA	C.U.I.T. Nº	CONTRIBUYENTE PETICIONARIO
	30-54617357-3	POLICLINICO INSTITUTO DE DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO S. A.

TOTAL DE CONSTANCIAS: 1 (una)

e. 2/6 Nº 1785 v. 2/6/94

DIRECCION GENERAL IMPOSITIVA

Mar del Plata, 11/5/94

LISTADO DE CONSTANCIA DEFINITIVA DE NO RETENCION DEL IMPUESTO A LAS GANANCIAS, ARTICULO 28, RESOLUCION GENERAL, Nº 2784 Y SUS MODIFICACIONES.

DEPENDENCIA: REGION MAR DEL PLATA

CODIGO: 127

NUMERO DE CONSTANCIA	C.U.I.T. Nº	CONTRIBUYENTE PETICIONARIO
61-130	30-53402198-0	P.A.M. REDOLATTI E HIJOS S. A.
62-130	20-02652725-3	SANGIORGI LUIS JOSE
63-130	33-56076486-9	GARCIA VILLANUEVA Y ZORZI S. A.
64-130	33-65657865-9	AMOROSO MARIO R. y MARCETTI JORGE S. H.
67-130	30-61803101-9	JUAN LUIS GIMENEZ E HIJOS S. R. L.
3-142	27-04089379-8	ALVAREZ ALICIA ESTHER

TOTAL DE CONSTANCIAS: 6

e. 2/6 Nº 1786 v. 2/6/94

SECRETARIA DE COMERCIO E INVERSIONES

DIRECCION NACIONAL DE COMERCIO INTERIOR

Disposición Nº 514/94

Bs. As., 24/5/94

VISTO la presentación en el Expediente Nº 623.437/93, de 23 fojas del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, producida por la firma SISTEGRAN S.A., inscripta bajo el Nº 4955, que la Dirección de Defensa del Consumidor y Lealtad Comercial ha tomado la intervención que le compete y atento al cumplimiento de las Resoluciones ex-S.E.C.Y.N.E.I. Nº 2307/80 y ex-S.C. Nº 198/84, según Informe Técnico;

LA DIRECTORA NACIONAL DE
COMERCIO INTERIOR
DISPONE:

Artículo 1º — Aprobar la báscula de pesaje repetitivo a granel de funcionamiento no automático a equilibrio automático, de indicación discontinua, de Máx.= 10.000 kg; Mín.= 250 kg; e=dd=dt= 5 kg; T= -600 kg; n= 2000; Clase III, conformada por un dispositivo receptor tipo tolva con mecanismo de palancas, marca SISTEGRAN, de Industria Argentina y un dispositivo indicador electrónico de peso, marca COMPUWEIGH, modelo UMC 600, de industria estadounidense, vinculados por una celda de carga del tipo tracción, marca REVERE, modelo STS, de industria estadounidense, de 226,8 kg de capacidad, ubicada en la transmisión del sistema basculante envía una señal eléctrica para ser procesada por el indicador electrónico y visualizada mediante el Display de peso. Las características técnicas de la celda de carga se documentan en el folio Nº 13 y 14 del expediente de referencia, la descripción del funcionamiento y calibración del instrumento se documenta en los folios Nº 5 y 18 respectivamente.

Art. 2º — La presente aprobación reviste el carácter de aprobación simplificada siendo válida únicamente para la verificación primitiva de TRES (3) instrumentos de pesar.

Art. 3º — El sello de verificación primitiva se aplicará en el precinto de sujeción de la chapa identificatoria, la que deberá cumplir en cuanto a su fijación con el punto C.7.1.2. de la Resolución ex-S.E.C.Y.N.E.I. Nº 2307/80.

Art. 4º — Asignar a la báscula tolva de pesaje repetitivo la característica codificada BF.50-1121 (S).

Art. 5º — Expedir copia de la presente Disposición para su publicación en el Boletín Oficial en virtud de lo establecido en la Resolución ex-S.C. Nº 198/84.

Art. 6º — Comuníquese, publíquese y archívese. — Lic. BLANCA CONDE, Director Nacional de Comercio Interior.

e. 2/6 Nº 84.201 v. 2/6/94

DIRECCION NACIONAL DE COMERCIO INTERIOR

Disposición Nº 515/94

Bs. As., 24/5/94

VISTO la presentación en el Expediente Nº 623.438/93, de 23 fojas del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, producida por la firma SISTEGRAN S.A., inscripta bajo el Nº 4955, que la Dirección de Defensa del Consumidor y Lealtad Comercial ha tomado la intervención que le compete y atento al cumplimiento de las Resoluciones ex-S.E.C.Y.N.E.I. Nº 2307/80 y ex-S.C. Nº 198/84, según Informe Técnico:

LA DIRECTORA NACIONAL DE
COMERCIO INTERIOR
DISPONE:

Artículo 1º — Aprobar la báscula de pesaje repetitivo a granel de funcionamiento no automático a equilibrio automático, de indicación discontinua, de Máx.= 50.000 kg; Mín.= 1.000 kg; e=dd=dt= 20 kg; T= -1.200 kg; n= 2500; Clase III, conformada por un dispositivo receptor tipo tolva con mecanismo de palancas, marca SISTEGRAN, de Industria Argentina y un dispositivo indicador electrónico de peso, marca COMPUWEIGH, modelo UMC 600, de industria estadounidense, vinculados por una celda de carga del tipo tracción, marca REVERE, modelo STS, de industria estadounidense, de 453,6 kg de capacidad, ubicada en la transmisión del sistema basculante envía una señal eléctrica para ser procesada por el indicador electrónico y visualizada mediante el display de peso. Las características técnicas de la celda de carga se documentan en los folios Nº 12 y 13 del expediente de referencia, la descripción del funcionamiento y calibración del instrumento se documenta en los folios Nº 4 y 17 respectivamente.

Art. 2º — La presente aprobación reviste el carácter de aprobación simplificada siendo válida únicamente para la verificación primitiva de DOS (2) instrumentos de pesar.

Art. 3º — El sello de verificación primitiva se aplicará en el precinto de sujeción de la chapa identificatoria, la que deberá cumplir en cuanto a su fijación con el punto C.7.1.2 de la Resolución ex-S.E.C.Y.N.E.I. Nº 2307/80.

Art. 4º — Asignar a la báscula tolva de pesaje repetitivo la característica codificada BF.50-1122 (S).

Art. 5º — Expedir copia de la presente Disposición para su publicación en el Boletín Oficial en virtud de lo establecido en la Resolución ex-S.C. Nº 198/84.

Art. 6º — Comuníquese, publíquese y archívese. — Lic. BLANCA CONDE, Directora Nacional de Comercio Interior.

e. 2/6 Nº 84.200 v. 2/6/94

DIRECCION NACIONAL DE COMERCIO INTERIOR

Disposición Nº 516/94

Bs. As., 24/5/94

VISTO la presentación en el Expediente Nº 623.439/93 de 22 fojas del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, producida por la firma SISTEGRAN S.A., inscripta bajo el Nº 4955, que la Dirección de Defensa del Consumidor y Lealtad Comercial ha tomado la intervención que le compete y atento al cumplimiento de las Resoluciones ex-S.E.C.Y.N.E.I. Nº 2307/80 y ex-S.C. Nº 198/84, según Informe Técnico:

LA DIRECTORA NACIONAL DE
COMERCIO INTERIOR DISPONE:

Artículo 1º — Aprobar la báscula de pesaje repetitivo a granel, de instalación fija, de funcionamiento no automático a equilibrio automático, de indicación discontinua, de Máx.= 10.000 kg; Mín.= 250 kg; e=dd=dt= 5 kg; T= -200 kg; n= 2000; Clase III, compuesta por una tolva pesadora, marca SISTEGRAN, de Industria Argentina y un dispositivo indicador electrónico de peso, marca COMPUWEIGH, modelo UMC-600, de industria estadounidense, que utiliza una celda de carga del tipo tracción de 226,8 kg de capacidad, marca REVERE, modelo STS, de industria estadounidense, cuyas características técnicas se documentan en los folios Nº 16 y 22 del expediente de referencia. La descripción del funcionamiento se documenta en el folio Nº 4 y la calibración en el folio Nº 15.

Art. 2º — La presente aprobación reviste el carácter de aprobación simplificada siendo válida únicamente para la verificación primitiva de DOS (2) instrumentos de pesar.

Art. 3º — El sello de verificación primitiva se aplicará en el precinto de sujeción de la chapa identificatoria, la que deberá cumplir en cuanto a su fijación con el punto C.7.1.2 de la Resolución ex-S.E.C.Y.N.E.I. Nº 2307/80.

Art. 4º — Asignar a la báscula tipo tolva de pesaje repetitivo, la característica codificada BF.50-1123 (S).

Art. 5º — Expedir copia de la presente Disposición para su publicación en el Boletín Oficial en virtud de lo establecido en la Resolución ex-S.C. Nº 198/84.

Art. 6º — Comuníquese, publíquese y archívese. — Lic. BLANCA CONDE, Director Nacional de Comercio Interior.

e. 2/6 Nº 84.203 v. 2/6/94

MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

Síntesis de Estatutos confeccionadas de conformidad con la Resolución Nº 17/91 de La Dirección Nacional de Asociaciones Sindicales.

ESTATUTO SINTETIZADO DE LA ASOCIACION JUDICIAL DEL CHACO

Aprob. por Res. M.T. y S.S. Nº 390 del 6/4/94

ART. 1º: En fecha 23 de abril de 1993, bajo la denominación de ASOCIACION JUDICIAL DEL CHACO, quedó constituida en la ciudad de Presidencia Roque Sáenz Peña, una Entidad Gremial

de Primer grado, sin distinción de sexos ni ideologías políticas que agrupa a todos los trabajadores con relación de dependencia del Poder Judicial del Chaco, con domicilio en calle Pellegrini 298 3º "G" de la ciudad de Resistencia, fijando su zona de actuación en toda la Provincia del Chaco. La presente asociación adopta como siglas de la entidad (A.J.CH.).

ART. 11º: La dirección y administración, serán ejercidas por la Comisión Directiva, la que estará compuesta por once miembros titulares y diez miembros suplentes, quienes no integrarán la Comisión Directiva hasta tanto no se produzca vacante definitiva entre los secretarios titulares.

ART. 13º: Los miembros de la Comisión Directiva, desempeñarán los siguientes cargos: Secretario General, Secretario Adjunto, Secretario Administrativo, Secretario de Acción Gremial, Secretario de Finanzas, Secretario del Interior, Secretario de Acción Social, Secretario de Prensa y Difusión, Secretario de Deportes, Secretario de Organización, Secretario de Derechos Humanos y 10 Secretarios Suplentes, que sólo integrarán la Comisión Directiva en los casos de renuncia, fallecimiento o impedimento definitivo de los titulares. El mandato de los mismos durará cuatro (4) años y podrán ser reelectos.

e. 2/6 Nº 1787 v. 2/6/94

ESTATUTO SINTETIZADO DEL CENTRO DE EMPLEADOS DE COMERCIO (CONCORDIA)

Aprob. por Res. M.T. y S.S. Nº 1265 del 16/12/93

ART. 1º: Denomínase CENTRO DE EMPLEADOS DE COMERCIO a la asociación sindical de trabajadores fundada el trece de noviembre de mil novecientos treinta y uno. Su domicilio legal será en Bartolomé Mitre 164 (Concordia). Su zona de actuación será en la ciudad de Concordia y localidades de General Campos y Los Charrúas de la Provincia de Entre Ríos. Agrupará a los trabajadores que realicen tareas comerciales, o administrativas de la industria y el comercio, ya sean establecimientos particulares en sociedades de las comprendidas en el código de comercio y sus leyes complementarias o en entidades civiles que persigan fines de lucro, financieras, cooperativas las que intervengan o colaboren directa o indirectamente en actos de comercio conforme a su definición legal, y los empleados de comercio jubilados, con exclusión del personal jerarquizado.

ART. 30º: El sindicato será dirigido y administrado por una Comisión Directiva integrada por diez miembros titulares que desempeñarán los siguientes cargos: Secretario General, Secretario Adjunto, Secretario Gremial, Secretario de Finanzas, Secretario de Actas y Administración, cinco vocales titulares y cinco suplentes. El mandato de la Comisión Directiva durará cuatro años y sus integrantes podrán ser reelectos.

e. 2/6 Nº 1788 v. 2/6/94

ESTATUTO SINTETIZADO DEL CENTRO DE EMPLEADOS DE COMERCIO DE PEHUAJO

Aprob. por Res. M.T. y S.S. Nº 263 del 23/2/94

ART. 1º: Denomínase SINDICATO DE EMPLEADOS DE COMERCIO DE PEHUAJO, la asociación sindical de trabajadores, continuadora a todos los efectos del Centro de Empleados de Comercio de Pehuajó, fundado el veintiuno de setiembre de mil novecientos treinta y cinco. Está destinado a agrupar a todos los trabajadores que realicen tareas comerciales o administrativas de la industria y del comercio ya sean establecimientos particulares, en sociedades de las comprendidas en el código de comercio y sus leyes complementarias o en entidades civiles que persigan fines de lucro, financieras, cooperativas, las que intervengan o colaboren directa o indirectamente en actos de comercio conforme su definición legal y los empleados de comercio jubilados. Su zona de actuación en la ciudad de Pehuajó y las localidades que componen el partido del mismo nombre.

ART. 33º: El sindicato será dirigido y administrado por una Comisión Directiva compuesta por nueve miembros titulares que atenderán a las siguientes funciones: Secretario General, Subsecretario General, Secretario de Actas, Tesorero, Pro-tesorero y cuatro vocales titulares. Habrá además tres vocales suplentes que sólo integrarán la Comisión en caso de licencia, renuncia, fallecimiento o separación del cargo de los titulares. El mandato de la Comisión Directiva durará cuatro años y sus integrantes podrán ser reelectos.

e. 2/6 Nº 1789 v. 2/6/94

TRIBUNAL FISCAL DE LA NACION

AA-867

En Buenos Aires, a los diecinueve días del mes de Mayo de mil novecientos noventa y cuatro, siendo las trece horas, se reúnen los miembros del Tribunal Fiscal de la Nación, cuyas firmas obran al pie de la presente, con la Presidencia de la Dra. Elena D. Fernández de la Puente, con motivo de la falta de energía eléctrica por problemas atribuibles a la empresa que tiene a su cargo la provisión del citado fluido. En razón de ello los señores vocales ACORDARON: 1º. — Declarar inhábiles a los efectos procesales los días 17 y 18 de mayo de 1994 sin perjuicio de los actos procesales ya cumplidos. 2º. — Publíquese la presente Acordada en el Boletín Oficial. Con lo que terminó el acto siendo las trece y treinta horas. — FDO: Elena D. Fernández de la Puente. — Norberto J. Godoy. — Carlos Antonio Porta. — Graciela L.T. de Wurcel. — Jorge Celso Sarli. — Gustavo A. Krause Murguiondo. — Catalina García Vizcaíno. — D. Paula Winkler. — Susana Lía Silbert. — Ricardo Xavier Basaldúa. — Agustín Torres. — Sergio P. Brodsky.

e. 2/6 Nº 1790 v: 2/6/94

CONCURSOS OFICIALES
ANTERIORES

MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

SECRETARIA DE MINERIA

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA MINERA

INTEMIN

SINAPA

El Instituto Nacional de Tecnología Minera convoca a PROCESO DE SELECCION ABIERTO para cobertura de los cargos con Funciones Ejecutivas que se detallan a continuación:

DIRECTOR DE ADMINISTRACION.	NIVEL III
SUBDIRECTOR DE ADMINISTRACION.	NIVEL IV
SUBDIRECTOR DEL CENTRO DE INVESTIGACION Y DESARROLLO DE MATERIALES.	NIVEL IV
SUBDIRECTOR DEL CENTRO DE INVESTIGACION EN GEOLOGIA APLICADA.	NIVEL IV
SUBDIRECTOR DEL CENTRO DE INVESTIGACION PARA LAS INDUSTRIAS MINERAS.	NIVEL IV
SUBDIRECTOR DEL CENTRO DE INVESTIGACION DE PROCESAMIENTO DE MINERALES.	NIVEL IV

LUGAR DE INSCRIPCION E INFORMES:

Los interesados podrán retirar información ampliatoria, requisitos, perfiles, solicitud de inscripción y presentar los antecedentes, en el horario de 9 a 16 hs. en la Secretaría del INTEMIN, Avda. General Paz entre Avda. de los Constituyentes y Albarellos, Parque Tecnológico Miguelete (INTI), Edificio Nº 14, Partido de San Martín, Código Postal 1650, C.C. 327 Provincia de Buenos Aires.

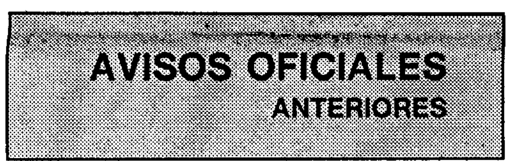
Los postulantes residentes en el interior del país podrán solicitar informes y presentar antecedentes por correo o fax teléfono 754-4070 antes de la fecha de cierre.

El tratamiento de los datos será confidencial.

FECHA DE INSCRIPCION: del 24/05/94 al 08/06/94.

Lic. DANIEL MEILAN, Secretario Ejecutivo - INTEMIN.

e. 27/5 Nº 83.704 v. 2/6/94



MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Han dejado de tener efectos legales las chequeras de BONOS EXTERNOS 1989 de u$s. 1.000 Nº 2.537.015 y de u$s. 10.000 Nros. 567.121/122, con cheque 13 adheridos. Esc. David Novacovsky. Bs. As., 20/04/94. Buenos Aires, 9 May. 1994. — EDGARDO F. ESCALANTE - Asistente del Tesoro. — MARIA DEL C. SANTERVAS - Asistente del Tesoro.

e. 23/5 Nº 83.325 v. 21/6/94

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

El Banco Central de la República Argentina cita y emplaza por el término de 10 (diez) días a los señores FERNANDEZ Alfredo (C.I.P.F. Nº 4.298.645) - FERNANDEZ Daniel (h.) (C.I.P.F. Nº 4.222.337) - LAMBERT Roberto Narciso (L.E. Nº 5.176.744) y RESNIK Raúl Lucio (L.E. Nº 4.754.746) para que comparezcan en Sumarios de Cambio sito en Reconquista 266 Edificio San Martín Piso 5º Oficina "510" Capital Federal a estar a derecho en el Expediente Nº 40.365/89 Sumario Nº 2518, que se sustancia en esta Institución de acuerdo con el artículo 8º de la Ley Nº 19.359 (t.o. 1982) del Régimen Penal Cambiario, bajo apercibimiento de Ley. Publíquese por 5 (cinco) días.

e. 30/5 Nº 1743 v. 3/6/94

MINISTERIO DE JUSTICIA

INSPECCION GENERAL DE JUSTICIA

Edicto Art. 42 de la Ley 19.549

LA INSPECCION GENERAL DE JUSTICIA, Organismo dependiente del Ministerio de Justicia, sito en San Martín 665, de Capital Federal cita y emplaza a los Sres. Gladys Margarita López, Ricardo Páez, y Horacio Luis Souza, para que se notifiquen de la Resolución I.G.J. Nro. 00726 del 14 de agosto de 1992, que en su parte dispositiva establece "...ARTICULO 7: Aplicar la sanción de multa prevista en el art. 14 inc. c) de la ley 22.315 a los Directores y Síndicos titulares de PLAN MEDITERRANEO S. A. DE AHORRO PARA FINES DETERMINADOS, la que se individualiza en las personas físicas y montos siguientes: Sra. Gladys Margarita López, $ 11.500 (PESOS ONCE MIL QUINIENTOS); ...; Sr. Ricardo Paez $ 11.500 (PESOS ONCE MIL QUINIENTOS); ...; Sr. Horacio Luis Souza $ 11.500 (PESOS ONCE MIL QUINIENTOS); ... Cada uno de los sancionados deberá oblar la multa a su cargo, acreditándolo ante este Organismo mediante la adjunción de la constancia correspondiente, dentro de los quince (15) días de notificada la presente, bajo apercibimiento de procederse a su ejecución judicial de acuerdo con el art. 35 del Decreto 1493/82 y demás normas legales aplicables ...". El presente edicto deberá ser publicado por tres días seguidos en el Boletín Oficial, tal como dispone el art. 42 de la ley 19.549, computándose el día de notificación desde el siguiente al de la última publicación. Cumplido el plazo establecido se los tendrá por notificados. — ALFREDO MUSALEM, Inspector General de Justicia de la Nación.

e. 31/5 Nº 1760 v. 2/6/94

MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

ADMINISTRACION NACIONAL DE LA SEGURIDAD SOCIAL

GERENCIA DE ACCIDENTES DEL TRABAJO

GERENCIA DE ACCIDENTES DEL TRABAJO cita por el término de diez (10) días a las personas que tengan derecho a percibir las indemnizaciones emergentes de la Ley 24.028 de acuerdo a la nómina que se detallan a concurrir a Hipólito Yrigoyen 1447, 4to. Piso, Capital Federal.

BARRIOS, Andrés Inés
BORDON, Osvaldo Enrique
BUSTOS, Mario Eduardo
MARTINEZ, Juan Antonio
SALEH, Federico Javier
PERALTA, Eduardo Andrés

e. 24/5 Nº 1704 v. 7/6/94

